EEE Yönetmeliğine Uygundur

MC32F604TCT

Mikrodalga Fırın

Kullanıcı Talimatları ve Pişirme Kılavuzu

Samsung garantisinin, ürünün nasıl çalıştığı, yanlış kurulumun düzeltilmesi veya normal temizlik ve bakım işlemleri ile ilgili servis çağrılarını KAPSAMADIĞINI dikkate alınız.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Bu kılavuz %100 geri dönüştürülmüş kağıttan hazırlanmıştır.

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü aldığınız için teşekkür ederiz. Daha kapsamlı bir hizmet almak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydedin:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

içindekiler

Hızlı başvuru kılavuzu.....11
Fırın özellikleri.....12
Fırın.....12
Kontrol paneli.....13
Aksesuarlar.....13
Fırın kullanımı.....14
Mikrodalga fırın nasıl çalışır.....14
Fırınınızın düzgün bir şekilde çalıştığının kontrol edilmesi.....14
Zamanın ayarlanması.....14
Pişirme/Isıtma.....15
Güç seviyeleri ve süre değişimleri.....15
Pişirme süresinin ayarlanması.....16
Pişirmenin durdurulması.....16
Enerji tasarruf modunun ayarlanması.....16
Güçlü buz çözme özelliğinin kullanılması.....16
Güçlü buz çözme programlarının kullanılması.....17
Otomatik ısıtma/otomatik pişirme özelliklerinin kullanılması.....18
Otomatik ısıtma programlarının kullanılması.....18
Otomatik pişirme programlarının kullanılması.....19
İnce kızartma özelliğinin kullanılması.....21
İnce kızartma programlarının kullanılması.....21
Otomatik mayalama özelliğinin kullanılması.....23
Otomatik mayalama programlarının kullanılması.....23
Kademeli pişirme.....24
Fırının hızlı ön ısıtması.....24
Isı yayımı ile pişirme.....25
Aksesuarların seçilmesi.....26
Izgara.....26
Mikrodalgaların ve ızgaranın birleştirilmesi.....26
Mikrodalgaların ve ısı yayımının birleştirilmesi.....27
Bipleyicinin kapatılması.....27
mikrodalga fırınınızın güvenli kilitlenmesi.....28
Pişirme malzemesi kılavuzu.....28
Pişirme kılavuzu.....29
Sorun giderme ve hata kodu.....39
Sorun giderme.....39
Hata kodu.....39
Teknik özellikler.....40

güvenlik bilgileri

BU TALİMAT KİTAPÇIĞININ KULLANILMASI

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız. Kullanıcı Talimatları kılavuzunuz mikrodalga fırınınız ile yemek pişirme konusunda işe yarar bilgiler içerir:

- Güvenlik önlemleri
- Uygun aksesuarlar ve pişirme malzemeleri
- İşe yarar pişirme ipuçları
- Pişirme ipuçları

SEMBOL VE SİMGE GÖSTERGESİ

UYARI — **Ciddi kişisel yaralanmaya veya ölüme** neden olabilecek tehlikeler veya güvenli olmayan uygulamalar.

DİKKAT — **Ufak kişisel yaralanmaya veya mal hasarına** neden olabilecek tehlikeler veya güvenli olmayan uygulamalar.

- Uyarı; Yangın tehlikesi
- Uyarı; Sıcak yüzey
- Uyarı; Elektrik
- Uyarı; Patlayıcı malzeme
- Denemeye ÇALIŞMAYIN.
- DOKUNMAYIN.
- Parçalarına AYIRMAYIN.
- Yönergelere tam olarak uyun.
- Elektrik fişini duvar prizinden çıkarın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için makinenin topraklandığından emin olun.
- Yardım için servisi arayın.
- Not
- Önemli

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 2 2013-12-17 9:31:11

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE KULLANMAK ÜZERE SAKLAYIN.

Bu güvenlik önlemlerine her zaman riayet edildiğinden emin olun.

Bu fırını kullanmadan önce, aşağıdaki talimatların yerine getirildiğini doğrulayın.

⚠ UYARI (Sadece mikrodalga işlevi)

- **UYARI:** Kapak veya kapak contaları hasar görmüşse, yetkili bir kişi tarafından onarılmadıkça fırın çalıştırılmamalıdır.
- **UYARI:** Mikrodalga enerjisine maruz kalınmaması için koruma sağlayan kapağın çıkarılmasını gerektirecek her türlü servis veya onarım işlemi yetkili kişi haricindeki herkes için tehlikelidir.
- **UYARI:** Patlamaya neden olabileceğinden, sıvılar ve diğer gıdalar kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- **UYARI:** Çocukların yanlarında yetişkin yokken fırını kullanmalarına, ancak çocuğun fırını güvenli bir şekilde kullanabilmesi ve yanlış kullanımın tehlikelerini anlayabilmesi için gerekli talimatlar verildikten sonra izin verin.
- **UYARI:** Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcıya ait bakım işlemleri, 8 yaşından büyük olmayan çocuklar tarafından, yanlarında onları denetleyen biri olmadığı sürece yapılmamalıdır.
- Yalnızca mikrodalga fırında kullanılmaya uygun aletler kullanın.
- Yemeği plastik veya kağıt kaplarda ısıtırken, alev alma riskine karşı gözünüzü fırından ayırmayın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 3 2013-12-17 9:31:11

- Mikrodalga fırın, yiyecek ve içecekleri ısıtmak üzere tasarlanmıştır. Bir yiyeceği veya giyeceği kurutmak, ısıtıcı örtüleri, terlikleri, süngerleri, nemli kumaşları vb. ısıtmak yaralanma riskine, ısıtılan şeyin alev almasına veya yangına yol açabilir.
- Fırından duman çıkarsa cihazı kapatın veya fişini çekin ve alevin sönmesi için kapağı kapalı tutun.
- **UYARI:** İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması, gecikmeli olarak fazla kaynamaya ve patlamaya sebep olabilir; bu yüzden kap tutulurken dikkatli olunmalıdır.
- **UYARI:** Yanıkların önlenmesi için, biberon ve mama kaplarının içeriği tüketilmeden önce karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve sıcaklıkları kontrol edilmelidir.
- Kabuğu kırılmamış yumurtalar ve katı yumurtalar mikrodalga fırınlarda ısıtılmamalıdır çünkü bunlar mikrodalgada ısıtma işlemi sona erdikten sonra bile patlayabilir.
- Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları silinmelidir.
- Fırının temiz tutulmaması yüzeyin bozulmasına yol açabilir; bu ise cihazın hizmet ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumların ortaya çıkmasına sebep olabilir.
- Cihaz karayolu araçlarına, karavanlara veya benzer araçlara vb. kurulacak şekilde tasarlanmamıştır.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, duyumsal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.
- Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir.
- Güç kablosu hasar görürse, meydana gelebilecek bir tehlikeyi önlemek için, üretici veya servis temsilcisi tarafından veya aynı derecede yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Sıvılar veya diğer gıdalar, patlama tehlikesi doğuracağından kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.
- Cihaz su püskürtülerek temizlenmemelidir.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 4 2013-12-17 9:31:11

- Bu fırın, fırın boşluğuna ve kontrol bölgesine kolay erişim olanağı sunan uygun yön ve yükseklikte yerleştirilmelidir.
- Fırın, ilk kullanımdan önce, 10 dakika süreyle suyla çalıştırılmalıdır.
- Fırında tuhaf bir gürültü veya yanık kokusu olması ya da duman çıkması halinde, derhal fişi çekin ve en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.
- Mikrodalga fırın, fişe erişilebilecek bir yere konumlandırılmalıdır.
- Mikrodalga fırın yalnızca tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır, mikrodalga fırın bir kabin içine yerleştirilmemelidir.

⚠ UYARI (Sadece fırın işlevi) - İsteğe Bağlı

- **UYARI:** Cihaz birleşik modda çalıştırıldığında, üretilen ısılardan dolayı çocuklar fırını yalnızda bir yetişkinin gözetimi altında kullanmalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.
- **UYARI:** Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- **UYARI:** Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- **UYARI:** Cihaz ve onun erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Camın kırılmasıyla sonuçlanabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

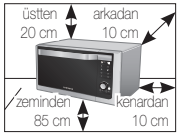
MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 5 2013-12-17 9:31:11

- Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.
- Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Bu ürün Grup 2 Sınıf B ISM ekipmanıdır. Grup 2'nin tanımı, malzeme kullanımında bilinçli olarak elektromanyetik radyasyon formunda radyo frekansı üretilen ve/veya kullanılan tüm ISM ekipmanları ile EDM ve ark kaynağı ekipmanlarını kapsar.
Sınıf B ekipmanları ise ev tesisatlarında ve ev olarak inşa edilmiş binalara düşük voltajlı elektrik sağlayan elektrik şebekelerine doğrudan bağlı tesisatlarda kullanıma uygun ekipmanlardır.

MİKRODALGA FIRININ KURULUMU

Fırını yerden 85 cm yükseklikte düz bir zemine yerleştirin. Zemin, fırının ağırlığını taşıyacak güvenlikte güçlü olmalıdır.



1. Fırının kurulumu sırasında, fırınınızın yeterli seviyede havalandırılması için arka ve yan taraflarda en az 10 cm (4 inç) ve üstten en az 20 cm (8 inç) boşluk bırakıldığından emin olun.
2. Fırının içindeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
3. Döner halkayı ve döner tablayı monte edin. Döner tablanın serbestçe döndüğünden emin olun. (Sadece döner tablalı modelde)
4. Mikrodalga fırın, fişe erişilebilecek bir yere konulmalıdır.

- Güç kablosu hasar görürse, meydana gelebilecek bir tehlikeyi önlemek için, üretici veya servis temsilcisi tarafından veya aynı derecede yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir. Kişisel emniyetiniz için fişi uygun bir topraklı AC prizine takın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 6 2013-12-17 9:31:13

☛ Mikrodalga fırını, geleneksel bir fırın veya radyatörün yanı gibi sıcak veya nemli ortamlarda kurmayın. Fırının güç kablosu özelliklerine uyulmalıdır ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte tedarik edilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır. Mikrodalga fırınınızı ilk kez kullanmadan önce içini ve kapak contasını nemli bir bezle silin.

MİKRODALGA FIRININ TEMİZLENMESİ

Mikrodalga fırınınızın aşağıdaki parçaları, yağ ve yiyecek parçacıklarının birikmesini önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir:

- İç ve dış yüzeyler
- Kapak ve kapak contaları
- Döner tabla ve döner halkalar (Sadece döner tablalı modellerde)

☛ **DAİMA** kapak contalarının temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

☛ Fırının temiz bir koşulda muhafaza edilmemesi, fırının ömrünü olumsuz olarak etkileyebilecek ve zehirlenmeye yol açabilecek yüzey bozulmalarına neden olabilir.

1. Dış yüzeyleri ılık, sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayın ve kurutun.
2. Fırının iç yüzeyinde yemeklerden sıçramış artıkları veya lekeleri sabunlu bez ile temizleyin. Durulayın ve kurutun.
3. Katılaşmış yiyecek parçalarını yumuşatmak ve kokuyu gidermek için fırının içine bir bardak seyreltilmiş limon suyu koyun ve on dakika maksimum güçte ısıtın.
4. Gerekli olduğunda, bulaşık makinesinde yıkanabilir kabı yıkayın.

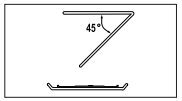
✎ Havalandırma deliklerine su KAÇIRMAYIN. **ASLA** herhangi bir aşındırıcı ürün veya kimyasal çözücü kullanmayın. Kapak contalarını temizlerken, aşağıdaki durumların meydana gelmemesi için özen gösterin:

- Parçaların birikmesi
- Parçaların kapağın düzgün bir şekilde kapanmasını önlemesi

✎ **Mikrodalga fırın** boşluğunu her kullanımdan sonra yumuşak bir temizleyici solüsyonla temizleyin; ancak yaralanma olasılığına karşı, temizlikten önce mikrodalga fırının soğuması için bekleyin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 7 2013-12-17 9:31:13

Fırın boşluğundaki üst kısmı temizlerken, ısıtıcının 45° aşağı çevrilmesi kolaylık sağlayacaktır. (Sadece döner ısıtıcılı model)



MİKRODALGA FIRINI SAKLAMA VE ONARMA

Servise alınan mikrodalga fırınınızı saklamaya ve korumaya ilişkin birkaç basit önlem alınmalıdır.
Kapak veya kapak contaları hasar görmüşse fırın kullanılmamalıdır:

- Kırık menteşe
- Bozulmuş contalar
- Bozulmuş veya eğrilmiş fırın gövdesi

Onarım işlemleri sadece yetkili mikrodalga servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır

- **ASLA** dış gövdeyi fırından çıkarmayın. Fırın arızalıysa ve bakıma ihtiyacı varsa veya durumundan şüphe ediyorsanız:
  - Fişi duvar prizinden çıkarın.
  - En yakınınızdaki satış sonrası servis merkezi ile iletişime geçin
- Fırınınızı geçici bir süre için kaldırmak isterseniz, kuru ve tozsuz bir yer seçin. **Sebep:** Kir ve toz fırının çalışan kısımlarını olumsuz etkileyebilir.
- Bu mikrodalga fırın ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.
- Kullanıcının emniyeti için, ampul, kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir. Ampulü değiştirmek üzere yetkili teknisyen gönderilmesi için lütfen en yakın yetkili Samsung müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.

⚠ UYARI				
Cihazın sadece yetkili personel tarafından değiştirilmesine ve onarılmasına izin verilmelidir.	✓	✓	✓	✓
Mikrodalga işlevi açısından, sıvıları ve kapalı kaplardaki diğer gıdaları ısıtmayın.	✓	✓	✓	✓
Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı sıvı temizleyiciler veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.	✓	✓	✓	✓
Bu cihazı; ısıtıcı, yanıcı malzeme yakınına; nemli, yağlı veya tozlu bir yere, doğrudan güneş ışığına ve suya maruz kalan veya gaz sızıntısı olabilecek bir yere, düz olmayan bir yüzeye kurmayın.	✓	✓	✓	✓
Bu cihaz yerel ve ulusal yönetmeliklere uygun olarak, doğru bir şekilde topraklanmış olmalıdır.	✓	✓	✓	✓
Toz ve su gibi tüm yabancı maddeleri, fiş çıkış uçlarından veya kontak noktalarından kuru bir bez kullanarak düzenli olarak temizleyin.	✓	✓	✓	✓
Güç kablosunu çekmeyin veya aşırı bükmeyin ya da üzerine ağır bir nesne koymayın.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 8 2013-12-17 9:31:15

Bir gaz kaçağı olması durumunda (propan gazı, LP gazı gibi), fişe dokunmadan derhal ortamı havalandırın.	✓	✓	✓	✓
Fişe ıslak elle dokunmayın.	✓	✓	✓	✓
Makineyi, çalışmaya devam ederken fişini çekerek kapatmayın.	✓	✓	✓	✓
Parmaklarınızı veya yabancı maddeleri fırına sokmayın. Su ve benzeri bir yabancı maddenin cihaza girmesi halinde, fişi prizden çekin ve en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.	✓	✓	✓	✓
Cihaza aşırı basınç ve etki uygulamayın.	✓	✓	✓	✓
Fırını, lavabo veya cam gibi kırılabilir bir nesne üzerine koymayın.	✓	✓		
Cihazı temizlemek için benzen, tiner, alkol, buharla temizleme ya da yüksek basınçla temizleme kullanmayın.	✓	✓	✓	✓
Güç voltajı, frekans ve akımın ürünün teknik özelliklerindekiler ile aynı olduğundan emin olun.	✓	✓		✓
Fişi prize sıkı bir şekilde takın. Çoklu fiş adaptörü, uzatma kablosu veya elektrik transformatörü kullanmayın.	✓	✓	✓	
Güç kablosunu metal bir nesne üzerine kancayla asmayın, güç kablosunu nesneler arasına veya fırının arkasına yerleştirmeyin.	✓	✓	✓	
Hasarlı fiş, hasarlı güç kablosu veya gevşek priz kullanmayın. Fiş veya güç kablosu hasar görmüşse, en yakınınızdaki servis merkezi ile iletişime geçin.	✓	✓	✓	✓
Fırının üzerine su dökmeyin veya doğrudan su püskürtmeyin.	✓	✓		
Fırının üzerine, içine veya fırının kapağı üzerine nesne koymayın.	✓	✓	✓	
Fırın yüzeyine böcek ilacı gibi uçucu sıvılar püskürtmeyin.	✓	✓		
Fırının içinde yanıcı maddeler saklamayın. Alkol içeren kapları ve içecekleri ısıtırken özel dikkat gösterin çünkü alkol dumanı fırının sıcak bir parçası ile temas edebilir.	✓		✓	✓
Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.	✓	✓	✓	✓
UYARI: İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli kaynamaya ve patlamaya neden olabilir, bu nedenle kapları tutarken dikkat edilmelidir; Bu durumu önlemek için DAİMA fırın kapatıldıktan sonra sıcaklığın dengelenmesi için 20 saniyelik bir bekleme süresi ayırın. Isıtma işlemi sırasında gerektiğinde, ısıtma işleminden sonra ise DAİMA karıştırın. Yanma durumunda aşağıdaki İLK YARDIM talimatlarını takip edin. • Yanan bölgeyi, en az 10 dakika süreyle soğuk suda bekletin. • Temiz, kuru bir bezle sarın. • Herhangi bir krem, yağ veya losyon uygulamayın.	✓	✓	✓	✓
⚠ DİKKAT				
Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanım için uygun olan aletleri kullanın; madeni kaplar, altın veya gümüş süslemeli Yemek Takımları, Şiş, çatal vs.KULLANMAYIN. Kağıt veya plastik poşetlerden tel bağları çıkarın. Neden: Elektrik arkı veya kıvılcımlanma oluşabilir ve fırına zarar verebilir.	✓		✓	✓
Mikrodalganızı, ıslak kağıtları veya kumaşları kurutmak için kullanmayın.	✓		✓	✓

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 9 2013-12-17 9:31:19

Gıdaların aşırı ısınmasını ve yanmasını önlemek için kısa süreler ve az miktarda gıda kullanın.	✓		✓	✓
Güç kablosunu veya fişi suya batırmayın ve güç kablosunu ısıdan uzak tutun.	✓	✓		
Patlayabileceklerinden, kabuklu yumurtalar ve haşlanmış katı yumurtalar mikrodalga fırında ısıtılmamalıdır. Aynı zamanda, hava geçirmez veya vakumlu şişeler, kavanozlar, kaplar, kabuklu fındık veya domatesleri ısıtmayın.			✓	✓
Havalandırma deliklerini kumaş veya kağıtla KAPATMAYIN. Fırından sıcak hava çıkışları olduğu için alev alabilirler. Ayrıca fırın aşırı ısınıp otomatik olarak kapanabilir ve yeterince soğuyana kadar kapalı kalır.	✓		✓	
İstenmeyen yanıkları önlemek için fırından bir kap çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanın.			✓	
Patlayacak derecede kaynamaları önlemek için, ısınma sırasında veya ısınma bittikten sonra sıvıları karıştırın ve sıvının ısınmadan sonra en az 20 saniye beklemesine izin verin.			✓	
Çıkan sıcak hava ve buhardan dolayı yanmayı önlemek için, fırının kapağını açarken bir kol mesafesi uzakta durun.			✓	
Mikrodalga fırını boşken çalıştırmayın. Güvenlik amacıyla, mikrodalga fırın 30 dakika süreyle otomatik olarak kapanacaktır. Mikrodalga fırının yanlışlıkla çalıştırılmasına karşı mikrodalga enerjisini absorbe etmek üzere fırın içerisinde her zaman bir bardak su bulundurulmasını öneririz.	✓			✓
Cihazı, çevresinde bu kılavuzda belirtilen aralık paylarını bırakacak şekilde kurun. (Bkz. Mikrodalga fırınınızın kurulumu bölümü)	✓		✓	
Diğer elektrikli cihazları fırının yakınındaki prizlere takarken dikkatli olun.	✓	✓	✓	

AŞIRI MİKRODALGA ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ÖNLEMEYE YÖNELİK TEDBİRLER. (SADECE MİKRODALGA İŞLEVİ)

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması mikrodalga enerjisinin zararlı etkisi ile sonuçlanabilir.

(a) Hiçbir durumda, fırın kapağı açıkken çalıştırılmamalıdır veya güvenlik kilitleriyle (kapak mandalları) oynanmamalıdır veya güvenlik kilit deliklerine herhangi bir şey sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ve iç yüzey arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyin veya gıda ya da temizleyici maddelerin conta yüzeylerinde birikmesine izin vermeyin. Kapak ve kapak conta yüzeyleri kullanımdan sonra ilk olarak ıslak bir bezle ve ardından yumuşak kuru bir bezle silinerek temiz tutulmalıdır.

(c) Fırın herhangi bir hasar gördüğünde, yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılıncaya kadar fırını kullanmayın. Fırın kapaklarının düzgün kapanması ve aşağıdaki kısımlarda bir hasar olmaması özellikle önemlidir:

(1) kapak (eğri)

(2) kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)

(3) kapak contaları ve conta yüzeyleri

(d) Fırın, yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni dışında biri tarafından ayarlanmamalı veya onarılmamalıdır.

Müşterinin üniteye ve/veya bir aksesuara hasar vermesi veya bir aksesuarı kaybetmesi halinde, Samsung aksesuarın değiştirilmesi veya kozmetik kusurun giderilmesi için bir onarım ücreti tahsil edecektir. Bu şartın geçerli olduğu parçalar şunlardır:

(a) Çökmüş, çizilmiş veya kırık kapak, kulp, dış panel veya kontrol paneli.

(b) Kırık veya kayıp tepsi, kılavuz makarası, kuplör veya tel raf.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 10 2013-12-17 9:31:21

- Bu cihazı yalnızca bu talimat kılavuzunda açıklanan amaç için kullanın. Bu kılavuzdaki Uyarılar ve Önemli Güvenlik Talimatları bölümü ortaya çıkabilecek tüm olası koşulları ve durumları kapsamaz. Cihazınızı kurarken, bakımını yaparken ve çalıştırırken sağduyulu, tedbirli ve özenli davranmak sizin sorumluluğunuzdur.
- Aşağıdaki çalıştırma talimatları çeşitli modelleri kapsadığı için, sizin mikrodalga fırınınızın özellikleri bu kılavuzda açıklanandan hafif farklılıklar gösterebilir ve tüm uyarı işaretleri geçerli olmayabilir. Herhangi bir sorunuz veya endişeniz olduğunda, en yakınınızdaki servis merkezine veya online yardım ve bilgi bulmak için www.samsung.com adresine başvurun.
- Bu mikrodalga fırın yiyecekleri ısıtmak üzere tasarlanmıştır. Yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Alev alabilecek ve yangına sebep olabilecek herhangi bir çeşit tekstil ürünü veya taneciklerle dolu yastık ısıtmayın. Cihazın uygunsuz veya yanlış kullanımından kaynaklanan hasarlardan imalatçı sorumlu tutulamaz.
- Fırını temiz bir koşulda muhafaza etmemek, fırının ömrünü olumsuz etkileyebilecek ve zehirlenmeye yol açabilecek yüzey bozulmalarına neden olabilir.

BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

(Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

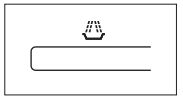
Ev kullanıcıları, bu ürünü çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştıracakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

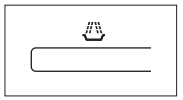
hızlı başvuru kılavuzu

Biraz yemek pişirmek istiyorsanız.

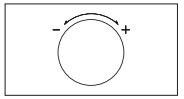
1. Gıdayı fırına koyun.
Mikrodalga (🍲) düğmesine basın.



2. Uygun güç seviyesi görüntülenene kadar **Mikrodalga** (🍲) düğmesine basın.



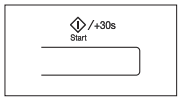
3. Çevirme düğmesini gerektiği kadar döndürerek pişirme süresini seçin.



4. Start/+30s (Başlat/+30s) (Start/+30s) düğmesine basın.

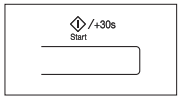
Sonuç: Pişirme başlar.

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve "0" dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.



Fazladan 30 saniye eklemek istiyorsanız.

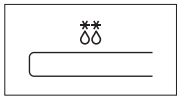
Gıdayı fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz fazladan her 30 saniye için bir kez veya daha fazla **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



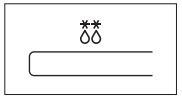
MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 11 2013-12-17 9:31:23

Bir miktar gıdanın buzunu çözmek istiyorsanız.

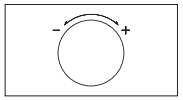
1. Dondurulmuş gıdayı fırına koyun.
   Güçlü Buz Çözme (❄❄) düğmesine basın.



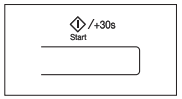
2. İstenilen gıda kategorisi seçilene kadar,
   Güçlü Buz Çözme (❄❄) düğmesine basarak gıda kategorisini seçin.



3. **Çevirme düğmesini** gerektiği kadar döndürerek ağırlığı seçin.



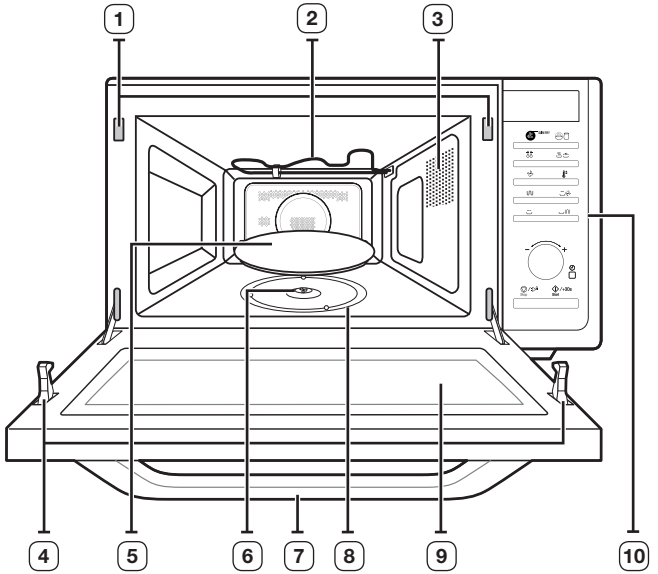
4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



Sonuç: Buz çözme işlemi başlar.

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve “0” dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

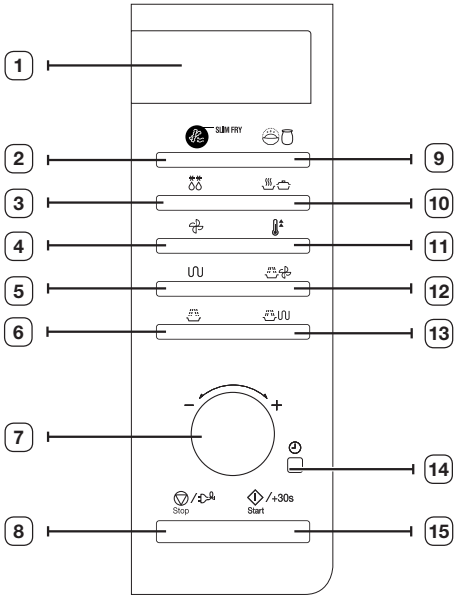
FIRIN



1. GÜVENLİK KİLİDİ DELİKLERİ
2. ISITMA ÖĞESİ
3. HAVALANDIRMA DELİKLERİ
4. KAPAK MANDALLARI
5. DÖNER TABLA
6. BAĞLAYICI
7. KAPAK TUTACAĞI
8. DÖNER HALKA
9. KAPAK
10. KONTROL PANELİ

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 12 2013-12-17 9:31:25

KONTROL PANELİ



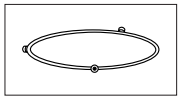
1. GÖSTERGE
2. SLIM FRY (İNCE KIZARTMA) DÜĞMESİ
3. GÜÇLÜ BUZ ÇÖZME DÜĞMESİ
4. ISI YAYIM DÜĞMESİ
5. IZGARA DÜĞMESİ
6. MİKRODALGA DÜĞMESİ
7. ÇEVİRME DÜĞMESİ (AĞIRLIK/SERVİS/SÜRE)
8. DURDURMA/ECO DÜĞMESİ
9. MAYALAMA DÜĞMESİ
10. OTOMATİK ISITMA/OTOMATİK PİŞİRME DÜĞMESİ
11. HIZLI ÖN ISITMA DÜĞMESİ
12. MİKRODALGA+ISI YAYIM DÜĞMESİ
13. MİKRODALGA+IZGARA DÜĞMESİ
14. SAAT AYARI DÜĞMESİ
15. BAŞLAT/+30S DÜĞMESİ

AKSESUARLAR

Satın almış olduğunuz modele bağlı olarak, çeşitli şekillerde kullanılabilecek birçok aksesuara da sahip olursunuz.

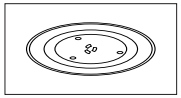
1. **Döner halka**, fırının ortasına yerleştirilecektir.

   Amaç : Döner halka döner tablayı destekler.



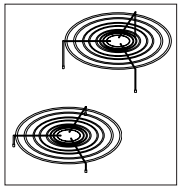
2. **Döner tabla**, ortadan bağlayıcıya oturtulacak şekilde döner halka üzerine yerleştirilecektir.

   Amaç: Döner tabla, ana pişirme yüzeyi olarak iş görür; temizlenmek üzere kolayca çıkarılabilir.



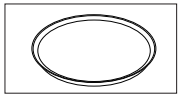
3. **Yüksek raf, Alçak raf** döner tablaya konulur.

   Amaç: Metal raflar aynı anda iki tabağı ısıtmak için kullanılabilir. Küçük bir tabak döner tablaya ve ikinci bir tabak da rafa konulabilir. **Metal raf, ızgarada, ısı yayımda ve birleşik modda pişirmede kullanılabilir.**



4. **Gevrek tepsi** döner tablaya konulur.

   Amaç: Gevrek tepsi mikrodalga veya ızgara birleşik pişirme modlarında yiyeceğin altının kızarması için ve hamur işi ve pizza hamurunun gevrek kalması için kullanılır.



MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 13 2013-12-17 9:31:25

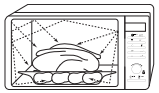
MİKRODALGA FIRIN NASIL ÇALIŞIR

Mikrodalgalar yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalardır, serbest bırakılan enerji şekillerini veya renklerini değiştirmeden gıdaların pişirilmesini veya ısıtılmasını sağlar. Mikrodalga fırını aşağıdakiler için kullanabilirsiniz:

- Buz çözme
- Isıtma
- Pişirme

Pişirme Prensibi

1. Mangetronun ürettiği mikrodalgalar boşluğa yansıtılır ve gıda döner tabla üzerinde döndüğü sürece, eşit bir şekilde dağıtılır. Dolayısıyla gıda her taraftan eşit bir şekilde pişer.



2. Mikrodalgalar, gıdalar tarafından 2,5 cm'lik bir derinlikte absorbe edilir. Isının gıdaların içine işlediği süre boyunca pişirme işlemi devam eder.

3. Pişirme süresi kullanılan kaba ve gıdanın özelliklerine göre değişiklik gösterir:

- Miktar ve yoğunluk
- Su içeriği
- İlk sıcaklık (soğutulmuş veya soğutulmamış)

Gıdanın tam ortası sıcaklık dağıtımı ile pişirildiğinden, pişirme siz gıdayı fırından çıkardıktan sonra bile devam eder. Dolayısıyla, yemek tariflerinde ve bu kılavuzda belirtilen bekleme süreleri aşağıdakileri sağlamak için uygun olmalıdır:

- Gıdanın sağdan ortaya kadar dengeli pişmesi
- Gıdanın tamamına aynı ısı miktarının verilmesi

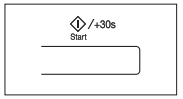
FIRININIZIN DÜZGÜN BİR ŞEKİLDE ÇALIŞTIĞININ KONTROL EDİLMESİ

Aşağıdaki basit prosedür, fırınınızın düzgün bir şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmenizi sağlar. Eğer emin değilseniz, 39. sayfadaki "Sorun Giderme" başlıklı bölüme bakın.

Fırının fişi uygun bir duvar prizine takılmalıdır. Döner tabla fırın içindeki konumunda olmalıdır. Maksimumdan (%100 - 900 W) farklı bir güç seviyesi kullanılırsa, suyun kaynaması daha uzun sürer.

Kapağın üst kısmındaki tutacağı çekerek fırın kapağını açın.
Döner tablaya bir bardak su koyun. Kapağı kapatın.

Start/+30s (Başlat/+30s) (Start/+30s) düğmesine basın ve **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine uygun sayıda basarak süreyi 4 ila 5 dakika olarak ayarlayın.



Sonuç: Fırın suyu 4 veya 5 dakika boyunca ısıtır. Bu sürenin sonunda su kaynıyor olmalıdır.

ZAMANIN AYARLANMASI

Mikrodalga fırınınızın yerleşik bir saati bulunur. Güç bağlandığında, ekran üzerinde otomatik olarak ":0", "88:88" veya "12:00" görüntülenir.
Lütfen geçerli saati ayarlayın. Süre, 24 saatlik veya 12 saatlik gösterim ile sunulabilir.
Saati ayarlamanız gerekir:

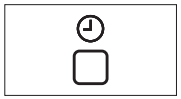
- Mikrodalga fırınınızı ilk kez kurarken
- Elektrik kesintisi sonrasında

Yaz ile kış zamanı arasında geçiş yaptığınız zaman saati sıfırlamayı unutmayın.

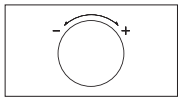
Otomatik enerji tasarrufu fonksiyonu
Cihazın ayarlaması veya geçici durdurma durumuyla çalışması devam ederken, hiç bir fonksiyon seçmezseniz, fonksiyon iptal edilir ve 25 dakika sonra saat görüntülenir.
Kapak açık durumda 5 dakikanın ardından fırın Lambası kapanır.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 14 2013-12-17 9:31:26

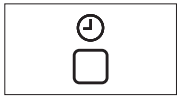
1. **Zamanı gösterme biçimi...**
   24 saatlik gösterim.
   12 saatlik gösterim.
   Saat (🕘) düğmesine bir veya iki defa basın.



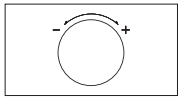
2. Saati ayarlamak için **Çevirme düğmesini** döndürün.



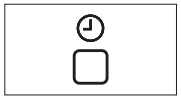
3. **Saat** (🕘) düğmesine basın.



4. Dakikayı ayarlamak için **Çevirme düğmesini** döndürün.



5. Doğru zaman görüntülendiğinde, saat başlatmak için tekrar **Saat** (🕘) düğmesine basın.
   Sonuç: Mikrodalga fırını kullanmadığınız zamanlarda saat görüntülenir.



PİŞİRME/ISITMA

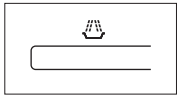
Aşağıdaki prosedür gıdanın nasıl pişirileceğini ya da ısıtılacağını açıklar.

Fırının başından ayrılmadan önce pişirme ayarlarınızı DAİMA kontrol edin

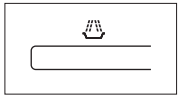
Kapağı açın. Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin. Kapağı kapatın.

Asla mikrodalga fırını boşken açmayın.

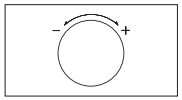
1. **Mikrodalga** (📶) düğmesine basın.
   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:
   📶 (mikrodalga modu)



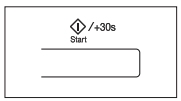
2. İlgili çıkış gücü seviyesi görüntülenene dek **Mikrodalga** (📶) düğmesine tekrar basarak uygun güç seviyesi seçimini yapın. Daha fazla ayrıntı için yan sayfada yer alan Güç seviyesi tablosuna başvurun.



3. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin.
   Sonuç: Pişirme süresi görüntülenir.



4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.
   Sonuç: Fırın ışığı yanar ve döner tabla dönmeye başlar. Pişirme işlemi başlar ve süresi dolduğunda sona erer:
   - Fırından bip sesi gelir ve "0" yazısı dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.



Fırın boşluğunun güncel Güç Seviyesini bilmek istiyorsanız, bir defa **Mikrodalga** (📶) düğmesine basın. Pişirme esnasında güç seviyesini değiştirmek isterseniz, istenilen güç seviyesini seçmek için **Mikrodalga** (📶) düğmesine iki defa veya daha fazla basın.

Hızlı Başlatma:

Bir tabağı maksimum güçte (900 W) kısa bir süre boyunca ısıtmak istiyorsanız, pişirme süresinin her 30 saniyesinde bir **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basmanız yeterlidir. Fırın hemen çalışmaya başlar.

GÜÇ SEVİYELERİ VE SÜRE DEĞİŞİMLERİ

Güç seviyesi fonksiyonu harcanan enerji miktarını ayarlamanızı ve böylece gıdayı pişirmek veya ısıtmak için gereken süreyi türüne ve miktarına göre ayarlamanızı mümkün kılar. Altı güç seviyesi arasından seçim yapabilirsiniz.

Güç seviyesi	Yüzde	Çıkış
YÜKSEK	100 %	900 W
ORTA YÜKSEK	67 %	600 W
ORTA	50 %	450 W
ORTA DÜŞÜK	33 %	300 W
BUZ ÇÖZME	20 %	180 W
DÜŞÜK	11 %	100 W

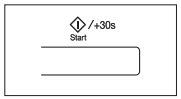
MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 15 2013-12-17 9:31:27

Yemek tarifleri ve bu kitapçıkta verilen pişirme süreleri belirli bir güç seviyesine denk düşer.

Eğer şunu seçerseniz:	Pişirme süresi...
Daha yüksek güç seviyesi	Kısalmalıdır
Daha düşük güç seviyesi	Artmalıdır

PİŞİRME SÜRESİNİN AYARLANMASI

Eklenecek her 30 saniye için **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine bir kez basarak pişirme süresini artırabilirsiniz.

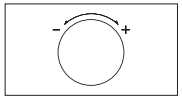


- İstediğiniz zaman yalnızca kapağı açarak pişirme işleminin nasıl gittiğini kontrol edin
- Kalan pişirme süresini arttırın

Yiyeceğinizin pişirme süresini arttırmak için, eklemek istediğiniz her 30 saniye için **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine bir kez basın.

- Örnek: 3 dakika eklemek için **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine 6 defa basın.

Çevirme düğmesini döndürerek de pişirme süresini kısaltabilir veya uzatabilirsiniz.



- Pişirme süresini uzatmak için çevirme düğmesini sağa döndürün
- Pişirme süresini kısaltmak için çevirme düğmesini sola döndürün

PİŞİRMENİN DURDURULMASI

Şunları yapabilmek için pişirmeyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz:

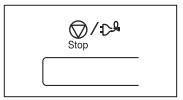
- Gıdayı kontrol etmek
- Gıdayı döndürmek veya karıştırmak
- Gıdayı bekletmek

Pişirmeyi durdurmak için...	Şunu yapın:
Geçici olarak	Geçici olarak : Kapağı açın veya Durdurma düğmesine bir defa basın. **Sonuç:** Pişirme durur. Pişirmeye devam etmek için, kapağı kapatın ve tekrar **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.
Tamamen	Tamamen : Durdurma düğmesine iki defa basın. **Sonuç:** Pişirme durur. Pişirme ayarını iptal etmek isterseniz, tekrar **Stop/Eco (Durdurma/Eco)** (Stop/Eco) düğmesine basın.

ENERJİ TASARRUF MODUNUN AYARLANMASI

Fırının enerji tasarruf modu vardır. Bu özellik, fırın kullanımda olmadığı zaman elektrikten tasarruf yapar. Normal durum bekleme modudur ve kullanımda olmadığında saati görüntüler.

- **Stop/Eco (Durdurma/Eco)** (Stop/Eco) düğmesine basın.
  Sonuç: Ekran kapanır.
- Enerji tasarruf modunu kaldırmak için, kapağı açın veya **Stop/Eco (Durdurma/Eco)** (Stop/Eco) düğmesine basın, ekran geçerli zamanı gösterecektir. Fırın kullanıma hazırdır.



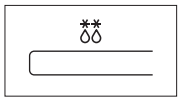
GÜÇLÜ BUZ ÇÖZME ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

Güçlü Buz Çözme (❄❄) özelliği etin, tavuğun, balığın, ekmeğin, pastanın ve meyvenin buzunu çözmenize yarar. Buz çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır. Sadece programı ve ağırlığı seçin.

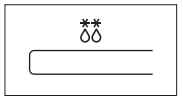
Yalnızca mikrodalga için güvenli kaplar kullanın.

Kapağı açın. Dondurulmuş gıdayı seramik tepsinin ortasına yerleştirin. Kapağı kapatın.

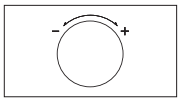
1. **Güçlü Buz Çözme** (❄❄) düğmesine basın.



2. Pişireceğiniz gıdanın türünü **Güçlü Buz Çözme** (❄❄) düğmesine basarak seçin. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklaması için aşağıdaki sayfalarda bulunan tablolara bakın.

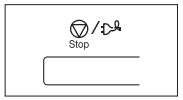


3. **Çevirme düğmesini** gerektiği kadar döndürerek gıdanın ağırlığını seçin.



MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 16 2013-12-17 9:31:28

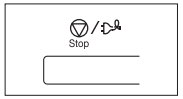
4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



Sonuç:

- Buz çözme işlemi başlar.
- Gıdayı çevirmeniz gerektiğini hatırlatmak için buz çözme işleminin yarısında fırından bip sesi gelir.

5. Buz çözme işlemini bitirmek için **Stop/Eco (Durdurma/Eco)** (Stop) düğmesine basın.



Sonuç: Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve "0" dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

Gıdaların buzunu manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunu yapmak için, 180 W güç seviyeli mikrodalga fonksiyonunu seçin. Daha ayrıntılı bilgi için, sayfa 34'teki "Buz Çözme" başlıklı bölüme bakın.

GÜÇLÜ BUZ ÇÖZME PROGRAMLARININ KULLANILMASI

Aşağıdaki tablo çeşitli Buz Çözme programlarını, miktarlarını, bekleme sürelerini ve uygun önerileri açıklamaktadır. Buz çözme işlemine başlamadan önce bütün ambalaj materyallerini çıkarın.
Eti, tavuğu ve balığı düz cam bir tabağa veya seramik bir tabağa yerleştirin, ekmek ve pastayı kağıt havlu üzerine dizin.

Kod	Gıda	Servis boyutu (g)	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
1	**Et**	200-1500	20-90	Kenarları alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde eti çevirin. Bu program sığır eti, kuzu eti, domuz eti, biftek, pirzola, kıyma için uygundur.
2	**Kümes Hayvanı Etleri**	200-1500	20-90	Bacak ve kanatların uç kısımlarını alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde tavuğu çevirin. Bu program bütün tavuk veya tavuk eti parçaları için uygundur.
3	**Balık**	200-1500	20-80	Balığın kuyruk kısmını alüminyum folyo ile sarın. Fırından bip sesi gelir geldiğinde balığı çevirin. Bu program bütün balıklar için ve ayrıca balık filetoları için uygundur.
4	**Ekmek/Kek**	125-1000	10-60	Ekmeği bir parça kağıt havlunun üzerine yatay olarak koyun ve fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. Keki seramik tabak üzerine yerleştirin ve mümkünse, fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. (Fırın çalışmaya devam eder ve kapağını açtığınızca çalışmayı durdurur.) Bu program doğranmış veya bütün her çeşit ekmek için ve ayrıca sandviç ekmekleri ve bagetler için uygundur. Sandviç ekmeklerini bir daire olacak şekilde düzenleyin. Bu program her çeşit mayalı kek, bisküvi, peynirli kek ve puf böreği için uygundur. Ufak parçalı/kırıntılı hamur işleri, meyveli veya kremalı kek veya çikolata parçalı kekler için uygun değildir.
5	**Meyve**	100-600	5-20	Meyveleri düz bir cam tepsi üzerine dağıtın. Bu program her çeşit meyve için uygundur.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 17 2013-12-17 9:31:29

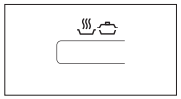
OTOMATİK ISITMA/OTOMATİK PİŞİRME ÖZELLİKLERİNİN KULLANILMASI

20 **Otomatik Isıtma/Otomatik Pişirme** (♨,🍲) özelliği önceden programlanmış pişirme süreleri içerir/sunar. Pişirme süresini veya güç seviyesini ayarlamanıza gerek yoktur.
Çevirme düğmesini döndürerek servis boyutunu ayarlayabilirsiniz.

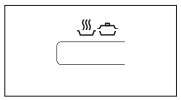
Yalnızca mikrodalga için güvenli alıcılar kullanın.

Kapağı açın. Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin. Kapağı kapatın.

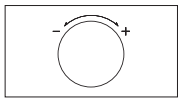
1. **Otomatik Isıtma/Otomatik Pişirme** (♨,🍲) düğmesine basın.



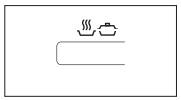
2. Pişireceğiniz gıdanın türünü **Otomatik Isıtma/Otomatik Pişirme** (♨,🍲) düğmesine basarak seçin. Önceden programlanmış çeşitli ayarların açıklaması için aşağıdaki sayfalarda bulunan tablolara bakın.



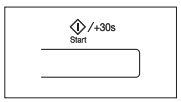
3. **Çevirme düğmesini** gerektiği döndürerek gıda türünü seçin.



4. Gıdanın servis boyutunu seçmek için **Otomatik Isıtma/ Otomatik Pişirme** (♨,🍲) düğmesine basın.



5. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



Sonuç: Gıda seçilen önceden programlı ayara göre pişirilir.

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve “0” dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

OTOMATİK ISITMA PROGRAMLARININ KULLANILMASI

Aşağıdaki tablo 8 Otomatik Isıtma Programını, miktarlarını, bekleme sürelerini ve uygun önerileri açıklamaktadır. 1 ve 3 arasındaki programlar yalnızca mikrodalga enerjisiyle çalışır.
4 ve 8 arasındaki programlar ızgara, mikrodalga ve ısı yayımı kombinasyonuyla çalışır.

Fırından gıda çıkarırken eldiven kullanın.

Kod	Gıda	Servis boyutu	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
1-1	**Hazır Yemek (soğutulmuş)**	300-350 g 400-450 g	2-3	Seramik tabak üzerine koyun ve mikrodalga streç filmle sarın. Bu program 3 bileşenden oluşan (örneğin, çeşnili, sebzeli ve patates, pirinç veya makarna gibi ek yiyeceği olan et) yemek için uygundur.
1-2	**Çorba (soğutulmuş)**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Derin bir seramik kaba veya kaseye doldurun ve ısıtma sırasında plastik bir kapakla kapatın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatli bir şekilde karıştırın.
1-3	**Mini Ravioli (soğutulmuş)**	200-250 g 300-350 g	3	Soğutulmuş hazır mini ravioliyi mikrodalgaya dayanıklı bir plastik kaba koyarak döner tablanın ortasına yerleştirin. Hazır gıdanın filmin delin veya mikrodalga streç filmle sarın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatli bir şekilde karıştırın. Bu program ravioli ve soslu erişte için uygundur.
1-4	**Dondurulmuş Pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Dondurulmuş pizzayı yüksek rafa koyun.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 18 2013-12-17 9:31:29

Kod	Gıda	Servis boyutu	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
1-5	**Dondurulmuş Mini Pizza**	100-150 g 250-300 g	-	Dondurulmuş mini pizzaları alçak rafa koyun.
1-6	**Dondurulmuş Lazanya**	400-450 g 800-850 g	3-4	Dondurulmuş lazanyayı uygun boyutlu bir borcama koyun. Borcamı alçak rafa koyun.
1-7	**Dondurulmuş Tavuk Kanatları**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2	Dondurulmuş hazır tavuk kanatlarını veya küçük butları (önceden pişirilmiş ve baharatlı) derisi altta kalacak şekilde yüksek metal rafa koyun. Bunları bir daire olacak şekilde ve orta kısım boş kalacak şekilde koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
1-8	**Dondurulmuş Sandviç Ekmekleri**	100-150 g (2 parça) 200-250 g (4 parça) 300-350 g (6 parça)	3-5	Isı yayım fonksiyonunu kullanarak fırını önceden 5 dakika boyunca 180 °C ön öneriyoruz. 2 ila 6 dondurulmuş sandviç ekmeğini (-18 °C) halka şeklinde alçak rafa koyun. Bu program sandviç ekmekleri, ciabatta dilimleri ve küçük bagetler gibi dondurulmuş ufak unlu mamuller için uygundur.

OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMLARININ KULLANILMASI

Aşağıdaki tablo 12 Otomatik Pişirme Programını, miktarlarını, bekleme sürelerini ve uygun önerileri açıklamaktadır. 1 ve 5 arasındaki programlar yalnızca mikrodalga enerjisiyle çalışır. 6 ve 8 arasındaki programlar ızgara ve mikrodalga kombinasyonuyla çalışır. 9 ve 10 arasındaki programlar mikrodalga ve ısı yayımı kombinasyonuyla çalışır. 11 ve 12. programlar programlar ısı yayımı moduyla çalışır. Fırından gıda çıkarırken eldiven kullanın.

Kod	Gıda	Servis boyutu	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
2-1	**Beyaz Pirinç**	150-200 g 200-250 g	5-10	Yarı haşlanmış beyaz pirinci tartın ve iki katı miktarda soğuk su ekleyin. Örneğin: 0,25 kg pirinç için ½ litre soğuk su ekleyin. Kapaklı bir borcama koyun. Kaseyi döner tablanın ortasına koyun. Üzerini kapatıp pişirin.
2-2	**Brokoli/Taze Sebzeler**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Yıkama, temizleme ve eşit boyutta kesme işlemini yaptıktan sonra sebzeleri tartın. Bunları kapaklı bir cam kaseye koyun. 200-250 g pişirirken 30 ml (2 yemek kaşığı), 300-450 g pişirirken 45 ml (3 yemek kaşığı) ve 500-550 g pişirirken 60-75ml (4-5 yemek kaşığı) su ekleyin. Pişirdikten sonra karıştırın. Daha yüksek miktarlarda gıda pişirirken, pişirme esnasında bir defa karıştırın.
2-3	**Dilimlenmiş Havuç/Taze Sebzeler**	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2	Yıkama, temizleme ve eşit boyutta kesme işlemini yaptıktan sonra sebzeleri tartın. Bunları kapaklı bir cam kaseye koyun. 200-250 g pişirirken 30 ml (2 yemek kaşığı), 300-350 g pişirirken 45 ml (3 yemek kaşığı) su ekleyin. Bu program karnabahar için uygundur

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 19 2013-12-17 9:31:29

Kod	Gıda	Servis boyutu	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
2-4	Soyulmuş Patates	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3	Patatesleri yıkayın ve soyun, ortadan kesin ve kapaklı bir cam kaseye koyun. 15-30 ml (1-2 yemek kaşığı) su koyun. Pişirdikten sonra karıştırın. Daha yüksek miktarlarda gıda pişirirken, pişirme esnasında bir defa karıştırın.
2-5	Soyulmamış Patates	200 g 400 g 600 g	5	Her biri 200 g olan fırın patatesleri kullanın. Kabuğu delin ve döner tablaya dizin.
2-6	Rosto Balık	200-300 g 400-500 g	3	Bütün bir balığı yağlayın ve yeşillik ve baharat ekleyin. Balığı, yüksek rafa yan yana olacak şekilde başından kuyruğuna doğru koyun. Bip sesi gelir gelmez çevirin.
2-7	Balık Filetosu	200-300 g 400-500 g	2	Somon gibi balık filetolarını, yüksek rafa dizin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
2-8	Tavuk Eti Parçaları	300-400 g (1 parça) 500-600 g (2 parça) 700-800 g (3 parça)	2	Izgarayı ızgara fonksiyonu ile 3-4 dakika boyunca ısıtın. Tavuk parçalarını yağ ile hazırlayın ve biber, tuz ve pul biber gibi baharatlar ekleyin. Bunları derileri altta kalacak şekilde halka halinde rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.

Kod	Gıda	Servis boyutu	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
2-9	Rosto tavuk	1000-1100 g 1100-1200 g	5	Soğutulmuş tavuğa zeytin yağı ve baharat sürün. Göğüs kısmı aşağıda kalacak şekilde, alçak rafın ortasına koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. İşleme devam etmek için başlat düğmesine basın.
2-10	Rosto Biftek/ Rosto Kuzu	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15	Öncelikle programı başlatın. Ekranda "HEAT" görüntülenecek ve fırında ön ısıtma işlemi gerçekleşecek. Ardından hamuru, altına pişirme kağıdı yerleştirerek (26 cm çapında) siyah yuvarlak pasta kalıbına koyun. Bip sesi geldikten sonra kalıbı alçak rafa yerleştirin.
2-11	Pandispanya	450-550 g	10	Öncelikle programı başlatın. Ekranda "HEAT" görüntülenecek ve fırında ön ısıtma işlemi gerçekleşecek. Ardından hamuru, altına pişirme kağıdı yerleştirerek (26 cm çapında) siyah yuvarlak pasta kalıbına koyun. Bip sesi geldikten sonra kalıbı alçak rafa yerleştirin.
2-12	Muffin	250-300 g	-	Öncelikle programı başlatın. Ekranda "HEAT" görüntülenecek ve fırında ön ısıtma işlemi gerçekleşecek. Ardından hamuru 6 ila 8 adet kağıt veya silikon kek kabına dökün ve alt tarafa yerleştirin. Bip sesi geldikten sonra rafı yerleştirin.

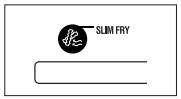
MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 20 2013-12-17 9:31:29

İNCE KIZARTMA ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

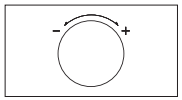
On ince kızartma özelliği önceden programlanmış pişirme süreleri içerir/sunar. Pişirme süresini veya güç seviyesini ayarlamanıza gerek yoktur.
İnce kızartma kategorisini slim fry (ince kızartma) düğmesine basarak seçebilirsiniz. Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

DAİMA mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı pişirme malzemeleri kullanın. Cam veya seramik idealdir çünkü mikrodalgaların gıdaya eşit bir şekilde girmesini sağlarlar. Çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken mutlaka eldiven kullanın.

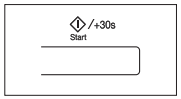
1. Pişireceğiniz gıdanın türünü **SLIM FRY (İnce Kızartma)** (SLIM FRY) düğmesine bir kez veya daha fazla basarak seçin. (Yanda yer alan tabloya başvurun.)



2. **Çevirme düğmesini** gerektiği kadar döndürerek gıdanın ağırlığını seçin.



3. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



İNCE KIZARTMA PROGRAMLARININ KULLANILMASI

Aşağıdaki tablo kızartma için 10 İnce Kızartma otomatik programı göstermektedir. Tablo miktarları, bekleme süresini ve ilgili önerileri içermektedir. Yağda kızartmaya kıyasla daha az yağ kullanarak lezzetli sonuçlar alabilirsiniz. Programlar; ısı yayımı, üst ısıtıcı ve mikrodalga enerji kombinasyonuyla çalışır.

Kod	Gıda	Servis boyutu (g)	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
1	**Dondurulmuş Fırın Cipsleri**	300-350 450-500	-	Dondurulmuş fırın cipslerini gevrek tepsisine eşit bir şekilde dağıtın. Tepsiyi yüksek rafa koyun. Bip sesi geldikten sonra çevirin. Devam etmek için başlat düğmesine basın. (Eğer çevirmezseniz fırın çalışmaya devam eder).
2	**Dondurulmuş Karides (Pane)**	200-250 300-350	-	Dondurulmuş pane karidesleri gevrek tepsisi üzerine dizin. Tepsiyi alçak rafa koyun.
3	**Dondurulmuş Tavuk Eti Parçaları**	200-250 350-400	-	Dondurulmuş tavuk eti parçalarını gevrek tepsisi üzerine dizin. Tepsiyi alçak rafa koyun. Bip sesi geldikten sonra çevirin. Devam etmek için başlat düğmesine basın. (Eğer çevirmezseniz fırın çalışmaya devam eder).
4	**Dondurulmuş Patates Kroket**	200-250 300-350	-	Dondurulmuş patates kroketlerini gevrek tepsisi üzerine dizin. Tepsiyi alçak rafa koyun.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 21 2013-12-17 9:31:30

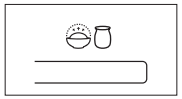
Kod	Gıda	Servis boyutu (g)	Bekleme süresi (dak.)	Öneriler
5	**Dondurulmuş Mini Sigara Börekleri**	200-250 350-400	-	Dondurulmuş mini sigara böreklerini gevrek tepsisi üzerine dizin. Tepsiyi alçak rafa koyun.
6	**Ev Yapımı Patates Kızartması**	300-350 450-500	1-2	Öneriler Fırını önceden, hızlı ön ısıtma fonksiyonuyla 200 °C'ye kadar ısıtın. Sert ve orta sertlikteki patatesleri seçin ve yıkayın. Patatesleri soyun ve 10x10 mm kalınlığında çubuklar halinde doğrayın. 30 dakika boyunca soğuk suda bekletin. Bir havluyla kurulayın, tartın ve 5 g zeytin yağı sürün. Ev yapımı cipsleri gevrek tepsisi üzerine dizin. Tepsiyi alçak rafa koyun. Bip sesi geldikten sonra çevirin. Devam etmek için başlat düğmesine basın. (Eğer çevirmezseniz fırın çalışmaya devam eder).
7	**Elma Dilimli Patatesler**	200-250 300-350 400-450	1-2	Normal boyutlu patatesleri yıkayın ve elimi dilimleri şeklinde doğrayın. Yüzeyine zeytin yağı ve baharat sürün. Kesilmiş tarafları altta kalacak şekilde gevrek tepsisine koyun. Tepsiyi yüksek rafa koyun.
8	**Butlar**	200-250 300-350 400-450	1-2	Izgarayı ızgara fonksiyonu ile 3-4 dakika boyunca ısıtın. Butları tartın ve yüzeylerine zeytinyağı ve baharat sürün. Yüksek rafa eşit bir şekilde dizin. Bip sesi geldikten sonra çevirin, fırın çalışmayı durduracaktır. Devam etmek için başlat düğmesine basın.
9	**Dilimlenmiş Kabak**	100-150 200-250	-	Izgarayı ızgara fonksiyonu ile 3-4 dakika boyunca ısıtın. Kabakları yıkayın ve dilimleyin. Yüzeyine 5 g zeytinyağı sürün ve baharat ekleyin. Dilimleri gevrek tepsisine eşit bir şekilde yerleştirin ve tepsiyi yüksek rafa koyun. Bip sesi geldikten sonra çevirin. Devam etmek için başlat düğmesine basın. (Eğer çevirmezseniz fırın çalışmaya devam eder).
10	**Yarım Elmalar**	300-350 400-450	-	Her biri 150 g olan elmaları yıkayın ve çekirdeklerini çıkarın. Elmaları ikiye bölün. Yarım parçaları, kesilmiş tarafları altta kalacak şekilde gevrek tepsisine koyun, kuru üzüm veya rendelenmiş badem gibi dolgu malzemeleri ekleyin. Tepsiyi alçak rafa koyun. Pişirdikten sonra vanilyalı dondurma ile servis edin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 22 2013-12-17 9:31:30

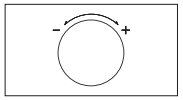
OTOMATİK MAYALAMA ÖZELLİĞİNİN KULLANILMASI

Beş otomatik mayalama özelliği önceden programlanmış pişirme süreleri içerir/sunar. Pişirme süresini veya güç seviyesini ayarlamanıza gerek yoktur. Otomatik mayalama düğmesine basarak otomatik mayalama kategorisini seçebilirsiniz. Öncelikle, gıdayı döner tablanın ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

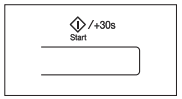
1. Pişireceğiniz gıdanın türünü **Otomatik mayalama** düğmesine bir veya iki defa basarak seçin. (Aşağıdaki tabloya bakın.)



2. **Çevirme düğmesini** döndürerek gıdanın kodunu seçin.



3. **Start/+30s (Başlat/+30s)** düğmesine basın.



OTOMATİK MAYALAMA PROGRAMLARININ KULLANILMASI

Aşağıdaki tablo, maya hamurunu kabartmak veya yoğurt hazırlamak için otomatik programın nasıl kullanılacağını gösterir.

Kod		Gıda	Servis boyutu (g)	Bekleme süresi	Öneriler
Hamur Mayalama	**1-1**	Pizza Hamuru	300-500	-	Hamuru uygun boyutlu bir kaseye koyun ve kaseyi alçak rafa yerleştirin. Streç filmle sarın.
	1-2	Pasta Hamuru	500-800	-	Hamuru uygun boyutlu bir kaseye koyun ve kaseyi alçak rafa yerleştirin. Streç filmle sarın.
	1-3	Ekmek Hamuru	600-900	-	Hamuru uygun boyutlu bir kaseye koyun ve kaseyi alçak rafa yerleştirin. Streç filmle sarın.
Ev Yapımı Yoğurt	**2-1**	Ufak Kaplar	500	Buzdolabında 6 saat	150 g yoğurdu 5 seramik kaba veya ufak cam kavanozlara eşit olarak (her birine 30 g) dağıtın. Her bir kaba 100 ml süt ekleyin. Uzun ömürlü süt (oda sıcaklığı; %3,5 yağ) kullanın. Her bir kabı streç film ile kapatın ve döner tabla üzerine halka şeklinde yerleştirin.
	2-2	Büyük Kase	500	Buzdolabında 6 saat	150 g yoğurdu, 500 ml uzun ömürlü süt (oda sıcaklığı; %3,5 yağ) ile karıştırın. Büyük cam kasenin içine içine dökün. Kaseyi streç film ile kapatın ve döner tabla üzerine yerleştirin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 23 2013-12-17 9:31:31

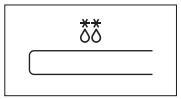
KADEMELİ PİŞİRME

Mikrodalga fırın, gıdayı üç kademede pişirecek şekilde programlanabilir (Isı Yayımı, Mikrodalga+Isı Yayımı ve Hızlı Ön Isıtma modları Kademeli pişirmede kullanılamaz). Örnek: Gıdanın buzunu çözmek ve her bir kademeden sonra fırını sıfırlamak gerekmeden pişirmek istiyorsunuz. 1,8 kg tavuğun buzunu çözme ve pişirme işlemini üç kademede yapabilirsiniz:

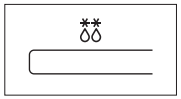
- Buz Çözme
- 30 dakika boyunca mikrodalga pişirme
- 15 dakika boyunca Izgara

İlk kademe buz çözme olmalıdır. Kalan iki kademede Birleşik mod ve Izgara yalnızca bir defa kullanılabilir. Ancak mikrodalga iki defa kullanılabilir (farklı güç seviyelerinde).

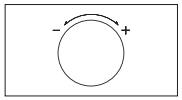
1. **Güçlü Buz Çözme** (❄❄) düğmesine basın.



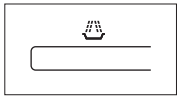
2. Pişireceğiniz gıdanın türünü **Güçlü Buz Çözme** (❄❄) düğmesine basarak seçin.



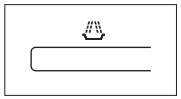
3. **Çevirmeli düğmeyi** gerektiği kadar döndürerek ağırlığı belirleyin. (örnek olarak 1800 g).



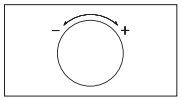
4. **Mikrodalga** (≋) düğmesine basın.



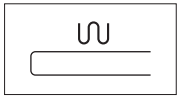
5. Uygun **Güç Seviyesini** seçmek için **Mikrodalga** (≋) düğmesine basarak mikrodalga güç seviyesini seçin (örnek olarak 450 W).



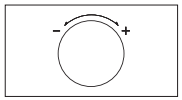
6. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin. (örnek olarak 30 dakika).



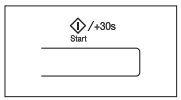
7. **Izgara** (⎍) düğmesine basın.



8. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin. (örnek olarak 15 dakika).



9. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (◈ +30s) düğmesine basın.



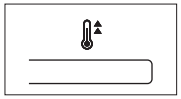
Sonuç: Pişirme başlar:

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve "0" dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

FIRININ HIZLI ÖN ISITMASI

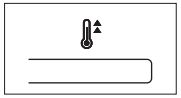
Isı yayımı ile pişirme için, yiyeceği fırına koymadan önce fırında uygun sıcaklıkta ön ısıtma gerçekleştirilmesi önerilir. Fırın istenilen sıcaklığa ulaştığında, bunu yaklaşık 10 dakika boyunca korur ve daha sonra otomatik olarak kapanır.
Gereken pişirme biçimi için ısıtma öğesinin doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.

1. **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesine basın.



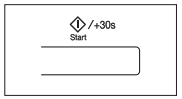
Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:
200 °C (sıcaklık)

2. Sıcaklığı ayarlamak için **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesine bir veya daha fazla basın.
(Sıcaklık : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 24 2013-12-17 9:31:32

3. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (⏲/+30s Start) düğmesine basın.



Sonuç: Fırın ön ısıtma ile istenen sıcaklığa getirilmiştir.

- Önce 8 saniye boyunca seçilen pişirme modu görüntülenir ve ardından 2 saniye boyunca ön ayarlı sıcaklık görüntülenir.
  Örn) Hızlı ön ısıtma modunda 200 °C

(8 saniye boyunca görüntülenir)

(2 saniye boyunca görüntülenir)

- Ön tanımlı sıcaklığa ulaşmasının ardından fırından 6 defa bip sesi gelir ve sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.
- 10 dakika sonra 4 kez bip sesi duyulur ve işlem durur.

İç sıcaklık ön sıcaklık ayarına ulaştığında, fırından 6 defa bip sesi gelir ve sıcaklık ve ön tanımlı sıcaklık 10 dakika boyunca korunur.

Fırın boşluğunun güncel sıcaklığını bilmek istiyorsanız, **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesine basın.

ISI YAYIMI İLE PİŞİRME

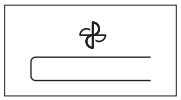
Isı yayımı modu, gıdayı, geleneksel fırının yönteminin aynısıyla pişirmenize olanak tanır. Mikrodalga modu kullanılmaz. Sıcaklığı 40 °C ila 200 °C arasında ön ayarlı altı seviyede ayarlayabilirsiniz. Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

Fırında Hızlı ön ısıtma gerçekleştirmek isterseniz 24. sayfaya bakın.

- Çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken mutlaka eldiven kullanın.
- Alçak rafı kullanırsanız gıda daha iyi pişebilir ve kızarabilir.

Isıtma öğesinin yatak konumda olup olmadığını ve döner tablanın yerinde olup olmadığını kontrol edin. Kapağı açın ve gıdayı alçak rafa yerleştirip döner tablanın üzerine koyun.

1. **Isı yayımı** (🌀) düğmesine basın.

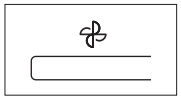


Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:

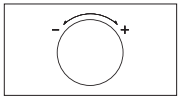
🌀 (ısı yayımı modu)

200 °C (sıcaklık)

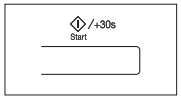
2. Sıcaklığı ayarlamak için **Isı Yayımı** (🌀) düğmesine bir veya daha fazla basın.
(Sıcaklık : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin.



4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (⏲/+30s Start) düğmesine basın.



Sonuç: Pişirme başlar:

- Önce 8 saniye boyunca seçilen ön ayarlı pişirme süresi görüntülenir ve ardından 2 saniye boyunca ön ayarlı sıcaklık görüntülenir.
  Örn) 200 °C'de 30 dakika pişirme süresi

(8 saniye boyunca görüntülenir)

(2 saniye boyunca görüntülenir)

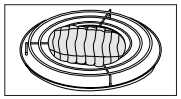
- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve “0” dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

Fırın boşluğunun güncel sıcaklığını bilmek istiyorsanız, **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesine basın.

Dikkatli olun, ısı yayımı modu çalışırken ızgara ısıtıcısı aralıklı olarak çalışabilir.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 25 2013-12-17 9:31:33

AKSESUARLARIN SEÇİLMESİ



Gelenek ısı yayımı ile pişirmede pişirme gereçleri gerekir. Ancak yalnızca normal fırında kullanacağınız pişirme gereçleri kullanmalısınız.

Mikrodalga için güvenli kaplar genellikle ısı yayımıyla pişirme için uygun değildir; plastik kaplar, kaseler, kağıt kaplar, havlular vb. kullanmayın.

Birleşik pişirme modunu seçmek isterseniz (mikrodalga ve ızgara veya ısı yayımı), yalnızca mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı kaplar kullanın.

Uygun pişirme malzeme ve gereçleri ile ilişkili daha fazla ayrıntı için, sayfa 28'deki Pişirme Malzemesi Kılavuzu'na bakın.

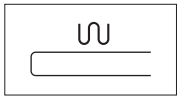
IZGARA

Izgara, gıdaları mikrodalga kullanmadan ısıtmanızı veya hafifçe kızartmanızı sağlar.

- Çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken mutlaka eldiven kullanın.
- Yüksek rafı kullanırsanız pişirme ve ızgara sonuçları alabilirsiniz.

1. Kapağı açın ve gıdayı rafa yerleştirin.

2. **Izgara** (ᔓ) düğmesine basın.

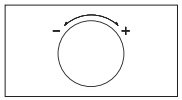


Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:

ᔓ (ızgara modu)

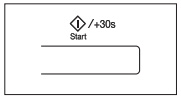
- Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.

3. **Çevirme düğmesini** döndürerek ızgara süresini seçin.



- Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.

4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



Sonuç: Izgarada pişirme başlar.

- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve "0" dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

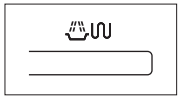
MİKRODALGALARIN VE IZGARANIN BİRLEŞTİRİLMESİ

Hızlıca pişirmek ve aynı anda kızartmak için isterseniz mikrodalga pişirmeyi ızgara ile birleştirebilirsiniz.

DAİMA mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı pişirme malzemeleri kullanın. Cam veya seramik idealdir çünkü mikrodalgaların gıdaya eşit bir şekilde girmesini sağlarlar. Çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken mutlaka eldiven kullanın.

Kapağı açın. Gıdayı, pişirilecek gıdanın türüne en uygun rafa yerleştirin. Rafı döner tablaya koyun. Kapağı kapatın.

1. **Mikrodalga+Izgara** (ᔓ) düğmesine basın.

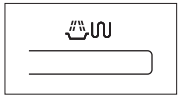


Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:

ᔓ (mikrodalga ve ızgara birleşik modu)

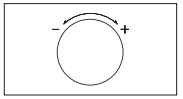
600 W (çıkış gücü)

2. İlgili çıkış gücü seviyesi (300-600 W) görüntülenene dek **Mikrodalga+Izgara** (ᔓ) düğmesine basarak uygun güç seviyesi seçimini yapın.



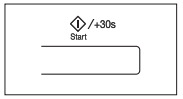
- Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.

3. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin.



- Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

4. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesine basın.



Sonuç:

- Birleşik modda pişirme başlar.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve "0" dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 26 2013-12-17 9:31:33

MİKRODALGALARIN VE ISI YAYIMININ BİRLEŞTİRİLMESİ

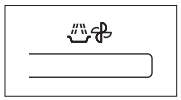
Birleşik pişirmede hem mikro dalga enerjisi hem de ısı yayımlı ısıtma kullanılır. Mikrodalga enerji anında kullanıma hazır olduğundan ön ısıtma gerekmez. Başta aşağıdakiler olmak üzere pek çok gıda birleşik modda pişirilebilir:

- Rosto et ve tavuk eti
- Turta ve pastalar
- Yumurta ve peynirli yiyecekler

DAİMA mikrodalga için güvenli ve ısıya karşı dayanıklı pişirme malzemeleri kullanın. Cam veya seramik idealdir çünkü mikrodalgaların gıdaya eşit bir şekilde girmesini sağlarlar. Çok sıcak olduklarından, fırındaki herhangi bir şeye dokunurken HER ZAMAN eldiven kullanın.
Alçak rafı kullanırsanız gıda daha iyi pişebilir ve kızarabilir.

Kapağı açın. Gıdayı döner tablaya veya döner tablaya yerleştirilecek alçak rafa koyun. Kapağı kapatın.

1. **Mikrodalga+Isı Yayımı** (🍲+💨) düğmesine basın.

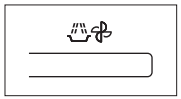
   

   Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenir:

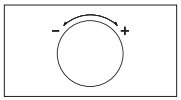
   🍲+💨 (mikrodalga ve ısı yayımı birleşik modu)

   200 °C (sıcaklık : 2 saniye içerisinde aşağıdaki sıcaklık moduna geçer)

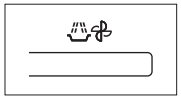
2. **Mikrodalga+Isı Yayımı** (🍲+💨) düğmesine basarak sıcaklığı seçin.
   (Sıcaklık: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

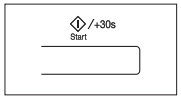
3. **Çevirme düğmesini** döndürerek pişirme süresini seçin.
   - Maksimum pişirme süresi 60 dakikadır.

4. İlgili çıkış gücü seviyesi (600, 450, 300, 180, 100 W). görüntülenene dek **Mikrodalga+Isı Yayımı** (🍲+💨) düğmesine basarak uygun güç seviyesi seçimini yapın.

5. **Start/+30s (Başlat/+30s)** (⏱/+30s Start) düğmesine basın.

   Sonuç:
   - Birleşik modda pişirme başlar.
   - Fırın gereken sıcaklığa ısıtılır ve ardından pişirme süresi sona erene kadar mikrodalga pişirme gerçekleşir.
   - Önce 8 saniye boyunca seçilen ön ayarlı pişirme süresi görüntülenir ve ardından 2 saniye boyunca ön ayarlı sıcaklık görüntülenir.
     Örn) 200 °C'de 30 dakika pişirme süresi

     (8 saniye boyunca görüntülenir)

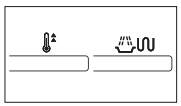
     (2 saniye boyunca görüntülenir)
   - Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırından bip sesi gelir ve “0” dört kez yanıp söner. Bunun ardından fırından dakikada bir kez bip sesi gelir.

Fırın boşluğunun güncel sıcaklığını bilmek istiyorsanız, **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesine basın.

BİPLEYİCİNİN KAPATILMASI

Bipleyiciyi istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

1. **Hızlı Ön Isıtma** (🌡) düğmesive **Mikrodalga+Izgara** (🍲+♨) düğmesine aynı anda 1 saniye boyunca basın.

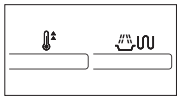
   

   Sonuç:
   - Aşağıdaki gösterge görüntülenir.

   - Düğmeye her basışınızda fırın bip sesi çıkarmayacak.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 27 2013-12-17 9:31:34

2. Bipleyiciyi tekrar açmak için **Hızlı Ön Isıtma** ( ) düğmesi ve **Mikrodalga+Izgara** ( ) düğmesine yeniden aynı anda 1 saniye boyunca basın.



Sonuç:

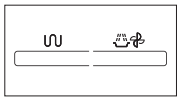
- Aşağıdaki gösterge görüntülenir.

- Fırın tekrar bipleyici ile birlikte çalışır.

MİKRODALGA FIRININIZIN GÜVENLİ KİLİTLENMESİ

Mikrodalga fırınınızın özel bir Çocuk Güvenlik programı vardır, bu program fırının "kilitli" olmasını sağlar, böylece çocuklar veya onu kullanmayı bilmeyen kimseler yanlışlıkla çalıştıramaz.

1. **Izgara** ( ) düğmesi ve **Mikrodalga+Isı Yayımı** ( ) düğmesine aynı anda 3 saniye boyunca basın.



Sonuç:

- Fırın kilitlidir (hiçbir fonksiyon seçilemez).
- Ekran "L" gösterir.

2. Fırının kilidini kaldırmak için **Izgara** ( ) düğmesi ve **Mikrodalga+Isı Yayımı** ( ) düğmesine aynı anda 3 saniye boyunca basın.

Sonuç : Fırın normal olarak kullanılabilir.

pişirme malzemesi kılavuzu

Gıdayı mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgaların, kullanılan kap tarafından yansıtılmadan veya absorbe edilmeden gıdaya girebilmesi gerekir.
Bu nedenle, pişirme malzemesi seçilirken dikkatli olunmalıdır. Pişirme malzemesi mikro dalga için güvenli olarak işaretlenmişse, endişelenmenize gerek yok.
Aşağıdaki tablo çeşitli pişirme malzemelerini listeler ve bunların bir mikrodalga fırında kullanılıp kullanılamayacağını ve nasıl kullanılması gerektiğini gösterir.

Pişirme malzemesi	Mikrodalga için güvenli	Açıklamalar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Aşırı pişmeye karşı bazı bölgeleri korumak için küçük parçalar halinde kullanılabilir. Folyo fırın duvarına çok yakınsa veya aşırı miktarda folyo kullanılmışsa, kıvılcım meydana gelebilir.
Şekillendirme kalıbı	✓	8 dakikadan daha uzun süre ısıtmayın.
Porselen ve seramik	✓	Porselen, toprak kap, cam seramik ve ince porselen metal bir süsle dekore edilmediği takdirde her zaman daha uygundur.
Tek kullanımlık polyester karton kaplar	✓	Bazı dondurulmuş gıdalar bu gibi kaplarda ambalajlanır.
Fast Food ambalajı		
• Polistiren kapalı kaplar	✓	Gıdaları ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma polistiren maddenin erimesine neden olabilir.
• Kese kağıtları veya gazete	✗	Yangına neden olabilir.
• Geri kazanılmış kağıt veya metal süsleme	✗	Kıvılcıma neden olabilir.
Cam kaplar		
• Fırında kullanılabilecek yemek takımları	✓	Metal süslemeyle dekore edilmediği takdirde kullanılabilir.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 28 2013-12-17 9:31:35

Pişirme malzemesi	Mikrodalga için güvenli	Açıklamalar
• İnce cam kaplar	✓	Gıdaları veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Hassas cam kırılabilir veya aniden ısıtıldığında çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı çıkarılmalıdır. Yalnızca ısıtma için uygundur.
Metal		
• Kaplar	✗	Kıvılcıma veya yangına neden olabilir.
• Buzdolabı torbası bağlama ipleri	✗	
Kağıt		
• Tabaklar, kupalar, peçeteler veya mutfak kağıtları	✓	Kısa süreli pişirme veya ısıtma için. Nem fazlalığını da emer.
• Geri kazanılmış kağıt	✗	Kıvılcıma neden olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle ısı rezistansı termoplastikse. Bazı plastikler yüksek sıcaklıklarda eğilebilir veya rengi değişebilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç film	✓	Nemi korumak için kullanılabilir. Gıdaya değmemeli. İçinden sıcak buhar çıkabileceğinden filmi çıkarırken dikkat edin.
• Buzdolabı torbaları	✓✗	Yalnızca kaynatılabilirse veya ısıya karşı dayanıklıysa kullanılmalıdır. Hava geçirmez olmamalıdır. Gerekirse, bir çatalla delin.
Mumlu veya yağlanmaz kağıt	✓	Nemi korumak ve sıçramayı önlemek için kullanılabilir.

✓ **: Önerilen**

✓✗ **: Dikkatli olun**

✗ **: Güvenli değil**

pişirme kılavuzu

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi gıdanın içine tamamen işler, gıdanın su, yağ ve şeker içeriği tarafından alınır ve emilir.
Mikrodalga gıdanın içindeki moleküllerin hızlı bir şekilde hareket etmesini sağlar. Bu moleküllerin hızlı bir şekilde hareket etmesi sürtünme sağlar ve meydana gelen ısı gıdanın pişmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikrodalga ile pişirme için pişirme malzemeleri:
Pişirme malzemesi mikrodalga enerjisinin maksimum etkinlikte geçmesini sağlayacak şekilde olmalıdır. Mikrodalgalar paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metaller tarafından geri yansıtılır, seramik, cam, porselen ve plastik ve ayrıca kağıt ve tahta gibi malzemelerin içinden ise geçebilir. Dolayısıyla gıda, metal kaplarda kesinlikle pişirilmemelidir.

Mikrodalga ile pişirme için uygun yiyecekler:
Taze ve dondurulmuş meyve, sebze, makarna, pirinç, hububat, fasulye, balık ve et de dahil olmak üzere çok çeşitli gıdalar mikrodalga modunda pişirme için uygundur. Ayrıca, mikrodalga fırında sos, krema, çorba, buharla pişirilen pudingler, reçel, acılı sos da pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga modunda pişirme normal olarak bir ocak ızgarasında hazırlanabilen tüm gıdalar için uygundur. Örneğin; tereyağı veya çikolata eritme (ipuçları, teknikler ve kolay yollar bölümüne bakın).

Pişirme sırasında kapatma
Pişirme sırasında gıdanın üzerinin kapatılması, buharlaşan su yükseleceğinden ve pişme sürecini etkileyebileceğinden büyük önem taşımaktadır. Gıdalar farklı yollarla kapatılabilir: örn. seramik bir kapla, plastik bir kapakla veya mikrodalga için uygun streç bir filmle.

Bekleme süreleri
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, ısının gıdanın içine girmesini sağlamak için bekleme süresi oldukça önemlidir.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 29 2013-12-17 9:31:35

Dondurulmuş sebzeler için Pişirme Kılavuzu

Kapaklı uygun bir borcam kullanın. Üzeri kapatılan gıdayı minimum süre boyunca pişirin - bkz. tablo. İstediğiniz sonucu almak için pişirme işlemine devam edin. Pişirme sırasında iki kez ve pişirme işlemi sona erdikten sonra bir kez karıştırın. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tuz, yeşillik veya tereyağı ekleyin. Bekleme süresi boyunca üzerini kapatın.

Gıda	Miktar (g)	Güç (W)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Ispanak	150	600	5-6	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Brokoli	300	600	8-9	2-3	30 ml (2 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Bezelye	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	300	600	7½-8½	2-3	30 ml (2 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (havuç/bezelye/mısır)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (çin usulü)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.

Taze sebzeler için Pişirme Kılavuzu

Kapaklı uygun bir borcam kullanın. Başka bir su miktarı belirtilmediği takdirde her 250 g (2-3 yemek kaşığı) için 30-45 ml soğuk su ekleyin - bkz. tablo. Üzeri kapatılan gıdayı minimum süre boyunca pişirin - bkz. tablo. İstediğiniz sonucu almak için pişirme işlemine devam edin. Pişirme sırasında bir kez ve pişirme işlemi sona erdikten sonra bir kez karıştırın. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tuz, yeşillik veya tereyağı ekleyin. 3 dakikalık bekleme süresi boyunca üzerini kapatın.

İpucu: Taze sebzeleri olabildiğince küçük parçalar halinde doğrayın. Sebzeler ne kadar küçük doğranırsa, o kadar hızlı pişer.

Tüm taze sebzeler tam mikrodalga gücü (900 W) kullanılarak pişirilmelidir.

Gıda	Miktar (g)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Brokoli	250 500	4½-5 7-8	3	Karnabaharı uygun boyutta hazırlayın. Parçaları orta kısımda düzenleyin.
Brüksel Lahanası	250	6-6½	3	60-75 ml (5-6 yemek kaşığı) su ekleyin.
Havuç	250	4½-5	3	Havuçları uygun boyutta doğrayın.
Karnabahar	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Karnabaharı uygun boyutta hazırlayın. Büyük çiçekleri ikiye bölün. Saplarını orta tarafa getirin.
Kabak	250	4-4½	3	Kabakları parçalar halinde doğrayın. 30 ml (2 yemek kaşığı) soğuk su veya bir parça tereyağı ekleyin. Yumuşayıncaya kadar pişirin.
Patlıcan	250	3½-4	3	Patlıcanları küçük parçalar halinde doğrayın ve üzerine 1 yemek kaşığı limon suyu serpiştirin.
Pırasa	250	4-4½	3	Pırasaları kalın parçalar halinde doğrayın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 30 2013-12-17 9:31:35

Gıda	Miktar (g)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Mantar	125 250	1½-2 2½-3	3	Küçükse bütün olarak veya büyükse doğrayarak mantarları hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyuyla ıslatın. Tuz ve karabiber serpiştirin. Servisten önce suyunu boşaltın.
Soğan	250	5-5½	3	Soğanları parçalar halinde doğrayın veya ve ikiye bölün. Yalnızca 15 ml (1 yemek kaşığı) soğuk su ekleyin.
Biber	250	4½-5	3	Biberleri küçük parçalar halinde doğrayın.
Patates	250 500	4-5 7-8	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve ikiye veya dörde bölerek daha küçük parçalar haline getirin.
Kıvırcık Lahana	250	5½-6	3	Kıvırcık lahanayı küçük küpler halinde doğrayın.

Pirinç ve makarna için Pişirme Kılavuzu

Pirinç: Kapaklı, büyük bir borcam kullanın - pişirme sırasında pirincin büyüklüğü iki kat artar. Üzerini kapatarak pişirin. Pişirme süresi dolduktan sonra, bekleme süresini başlatmadan önce karıştırın ve tuz, yeşillik ve tereyağı ekleyin.
Açıklama: pirinç pişirme süresi dolduktan sonra tüm suyu emmemiş olabilir.

Makarna: Geniş bir borcam kullanın Kaynar su, bir tutam tuz ekleyin ve iyice karıştırın. Üzerini kapatarak pişirin. Pişirme sırasında ve pişirme işlemi sona erdikten sonra ara sıra karıştırın. Bekleme süresi boyunca üzerini kapatın ve sonra tamamen suyunu boşaltın.

Gıda	Miktar (g)	Güç (W)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (yarı haşlanmış)	250	900	15-16	5	500 ml soğuk su ekleyin.
	375		17½-18½		750 ml soğuk su ekleyin.
Esmer Pirinç (yarı haşlanmış)	250	900	20-21	5	500 ml soğuk su ekleyin.
	375		22-23		750 ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç (ince pirinç + hint pirinci)	250	900	16-17	5	500 ml soğuk su ekleyin.
Karışık Mısır (pirinç + hububat)	250	900	17-18	5	400 ml soğuk su ekleyin.
Makarna	250	900	10-11	5	1000 ml sıcak su ekleyin.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız gıdayı geleneksel bir fırının ocak ızgarasındaki süreden daha az bir zamanda yeniden ısıtır.
Kılavuz olarak aşağıdaki tabloda yer alan güç seviyelerini ve yeniden ısıtma sürelerini kullanın. Tabloda belirtilen süreler yaklaşık +18 ila +20 °C'lik oda sıcaklığındaki sıvıları veya +5 ila +7 °C sıcaklığındaki soğutulmuş gıdaları dikkate almaktadır.

Düzenleme ve kapatma
Etlerin eklem kısmı gibi çok büyük yiyecekleri ısıtmaktan kaçının – bu tür yiyecekler aşırı pişme eğilimindedir ve orta kısmı tam olarak ısınmadan kuruyabilir. Küçük parçaları ısıtmak daha başarılı bir sonuç verecektir.

Güç seviyeleri ve karıştırma
Bazı gıdalar 900 W güç kullanılarak yeniden ısıtılabilir, bazıları ise 600 W, 450 W ve hatta 300W kullanılarak yeniden ısıtılmalıdır.
Talimatlar için tabloları kontrol edin.
Genel olarak, gıdalar hafifse ve çok miktardaysa veya çok hızlı ısınma eğilimindeyse (örneğin, börek), bu tür gıdaları düşük seviyede güç kullanarak ısıtmak daha iyidir.
İyice karıştırın veya en iyi sonucu almak için yeniden ısıtma sırasında gıdayı çevirin.
Mümkünse, servis yapmadan önce yeniden karıştırın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 31 2013-12-17 9:31:35

Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken ayrıca dikkat edin. Sıvıların kaynarken sıçramasını ve olası kaynamayı önlemek için, ısıtma işleminden önce, ısıtma işlemi sırasında ve sonrasında karıştırın. Bekleme süresi sırasında, mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içine plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koymanızı öneririz. Gıdaları aşırı ısıtmayın (ve kaynatmayın). Isıtma süresinin pişirme süresinden daha az olması ve gerekirse fazladan ısıtma süresi kullanılması önerilir.

Isıtma ve bekleme süreleri

Gıdayı ilk kez yeniden ısıtırken, ısıtma süresinin daha sonra referans olarak kullanmak üzere not edilmesi faydalı olacaktır.

Her zaman yeniden ısıtılan gıdanın iyice ısındığından emin olun.

Isıttıktan sonra, gıdanın kısa bir süre beklemesini -biraz soğumasını- sağlayın.

Isıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi, tabloda başka bir süre miktarı belirtilmediği takdirde 2-4 dakikadır.

Sıvıları ve bebek mamasını ısıtırken ayrıca dikkat edin. Ayrıca, güvenlik önlemlerinin yer aldığı bölüme bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dağılmasını sağlamak için fırını kapattıktan sonra, en az 20 saniye bekleme süresi ayırın. Isıtma işlemi sırasında gerektiğinde, ısıtma işleminden sonra ise DAİMA karıştırın. Sıvıların kaynarken püskürmesini ve haşlanma tehlikesini önlemek için, ısıtmadan önce, ısıtma sırasında ve ısıtmadan sonra içeceklerin içine kaşık veya cam bir çubuk koyarak karıştırmalısınız.

BEBEK MAMASININ ISITILMASI

BEBEK MAMASI:

Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın! Servis etmeden önce 2-3 dakika beklemeye bırakın. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Önerilen servis sıcaklığı: 30-40 °C arası.

BEBEK SÜTÜ:

Sterilize edilmiş cam şişenin içine sütü boşaltın. Üzerini kapatmadan ısıtın. Çok fazla ısındığında patlayabileceğinden, biberonu üzerinde emzik varken kesinlikle ısıtmayın. Bekletme zamanından önce ve servisten önce iyice çalkalayın! Bebek sütünün veya mamasının sıcaklığını bebeğe yedirmeden önce mutlaka kontrol edin. Önerilen servis sıcaklığı: her biri 37 °C.

AÇIKLAMA:

Yanmaları önlemek açısından bebek mamalarının servisten önce özellikle dikkatli bir şekilde kontrol edilmesi gerekir.

Isıtma kılavuz talimatları olarak sonraki tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Sıvıları ve yiyeceği yeniden ısıtma

Isıtma kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Gıda	Miktar	Güç (W)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
İçecekler (kahve, çay ve su)	150 ml (1 fincan) 300 ml (2 fincan) 450 ml (3 fincan) 600 ml (4 fincan)	900	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Fincanlara doldurun ve üzerini kapatmadan ısıtın: 1 fincan ortada, 2 fincan karşı karşıya, 3 fincan halka şeklinde. Bekleme süresi sırasında mikrodalga fırında tutun ve iyice karıştırın.
Çorba (soğutulmuş)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Derin seramik bir kabın veya derin seramik kasenin içine doldurun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servisten önce tekrar karıştırın.
Güveç (soğutulmuş)	350 g	600	4½-5½	2-3	Haşlamayı derin seramik bir kabın içine koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında ara sıra karıştırın ve bekleme ile servisten önce tekrar karıştırın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 32 2013-12-17 9:31:35

Gıda	Miktar	Güç (W)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Soslu makarna (soğutulmuş)	350 g	600	3½-4½	3	Makarnayı (örn; spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa koyun. Mikrodalga streç filmle sarın. Servisten önce karıştırın.
Soslu mantı (soğutulmuş)	350 g	600	4-5	3	Mantıyı (veya ravioli, tortellini) derin seramik bir tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında ara sıra karıştırın ve bekleme ile servisten önce tekrar karıştırın.
Sarılmış yemek (soğutulmuş)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 soğutulmuş bileşenli yemeği seramik bir kaba koyun. Mikrodalga streç filmle sarın.
Servise hazır peynir fondü (soğutulmuş)	400 g	600	6-7	1-2	Servise hazır peynir fondüyü uygun boyutta bir kapaklı bir büyük borcama koyun. Pişirme sırasında ve ısıtmadan sonra ara sıra karıştırın. Servisten önce karıştırın.

Bebek maması ve sütünün ısıtılması

Isıtma kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın.

Gıda	Miktar	Güç (W)	Süre	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Bebek maması (sebzeler + et)	190 g	600	30 san.	2-3	Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Üzerini kapatıp pişirin. Pişirme süresinden sonra karıştırın. 2-3 dakika bekleyin. Servisten önce, iyice karıştırın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.
Bebek lapası (hububat + süt + meyve)	190 g	600	20 san.	2-3	Derin seramik bir kabın içine boşaltın. Üzerini kapatıp pişirin. Pişirme süresinden sonra karıştırın. 2-3 dakika bekleyin. Servisten önce, iyice karıştırın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.
Bebek sütü	100 ml 200 ml	300	30-40 san. 1 dak. ile 1 dak. 10 san.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın ve sterilize edilmiş bir cam şişeye doldurun. Döner tablanın ortasına koyun. Üzerini kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekletin. Servisten önce, iyice çalkalayın ve sıcaklığı dikkatlice kontrol edin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 33 2013-12-17 9:31:36

BUZ ÇÖZME

Mikrodalga fırınlar dondurulmuş gıdanın buzunu çözmek için en iyi yoldur. Mikrodalga fırınlar dondurulmuş gıdanın buzunu kısa bir süre içinde çözer. Bu hiç beklenmedik bir anda misafirler geldiğinde oldukça işe yarar.

Dondurulmuş tavuğun buzu pişirilmeden önce iyice çözülmüş olmalıdır. Buzu çözülen sıvının akmasını sağlamak için, tüm metal paketleme malzemelerini sökün ve paketinden çıkarın.

Dondurulmuş gıdayı kapaksız bir kaba koyun. Yana doğru çevirin, sıvıyı boşaltın ve olabildiğinde hızlı bir şekilde varsa iç organları alın.Aşırı ısınmadığından emin olmak için, gıdayı zaman zaman kontrol edin.
Dondurulmuş gıdanın daha küçük veya ince parçaları daha önce ısınmaya başlıyorsa, buz çözme sırasında bu kısımlar küçük alüminyum folyoya sarılarak korunabilir.

Tavuk eti ısınmaya dış yüzeyden itibaren başlıyorsa, buz çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika beklemeye bırakın.

Buzlarının tamamen çözünmesini sağlamak için, balığı, eti ve tavuk etini beklemeye bırakın. Buzun tamamen çözünmesi için gereken bekleme süresi buzu çözülecek miktara bağlı olarak farklılık gösterir. Lütfen aşağıdaki tabloya bakın.

İpucu: Yassı gıdaların buzu kalın gıdalara göre daha iyi çözülür ve az miktarda gıda, çok miktarda gıdaya göre daha az zaman gerektirir. Gıdayı dondururken ve gıdanın buzunu çözerken bu ipucunu hatırlayın.

Sıcaklığı -18 ila -20 °C civarında olan dondurulmuş gıdaların buzunu çözerken, aşağıdaki tabloyu bir kılavuz olarak kullanın.

Tüm dondurulmuş gıdaların buzu buz çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Gıda	Miktar	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Et				
Kıyma	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Eti döner tablaya koyun. İnce kısımları alüminyum folyo ile sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Domuz Biftek	250 g	7-8		

Gıda	Miktar	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Kümes Hayvanı Etleri				
Tavuk Eti Parçaları	500 g (2 parça)	14-15	15-60	İlk olarak, tüm tavuk göğsü altta olacak şekilde ve tavuk eti derisi altta kalacak şekilde tavuğu düz bir seramik tabağa yerleştirin. Tavuğun kanadı ve boynu gibi daha ince parçaları alüminyum folyoya sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Bütün Tavuk	1200 g	32-34		
Balık				
Balık Filetosu	200 g	6-7	10-25	Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına koyun. İnce parçaları kalın parçaların altında olacak şekilde yerleştirin. Filetoların dar uçlarını ve bütün balığın kuyruğunu alüminyum folyo ile sarın. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Bütün Balık	400 g	11-13		
Meyveler				
Kabuksuz Etli Meyve	300 g	6-7	5-10	Meyveleri düz, yuvarlak cam bir tabağa (geniş çaplı) koyun.
Ekmek				
Sandviç ekmekleri (her biri 50 g)	2 parça 4 parça	1-1½ 2½-3	5-20	Sandviç ekmeklerini bir halka meydana getirecek şekilde veya ekmekleri yatay olarak üzerinde mutfak kağıdı bulunan döner tablaya yerleştirin. Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti çevirin!
Tost/Sandviç	250 g	4-4½		
Alman Ekmeği (buğday + çavdar unu)	500 g	7-9		

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 34 2013-12-17 9:31:36

IZGARA

Izgara ısıtma elemanı oluğun zemininde yer alır. Bu kapak kapalıyken ve döner tabla dönüyorken çalışır. Döner tablanın dönmesi gıdanın daha eşit derecede kızarmasını sağlar. Izgarayı önceden 3-5 dakika ısıtmak gıdanın daha hızlı kızarmasını sağlar.

Izgara için pişirme malzemeleri:
Yanmaya dayanıklı olmalı ve metal içerebilir. Hiçbir plastik pişirme malzemesi kullanmayın çünkü eriyebilir.

Izgara için uygun gıda:
Pirzola, sosis, biftek, hamburger, domuz jambonu ve domuz pastırması, ince balık parçaları, sandviç ve her çeşit malzemeyle tostlar.

Önemli açıklama:
Sadece ızgara modu kullanıldığında başka bir şekilde talimat verilmediği sürece yemeğin yüksek rafa konması gerektiğini lütfen unutmayın.

MİKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu, ızgaradan gelen ışıma ısısı ile mikrodalga pişirme hızını birleştirir. Yalnızca kapak kapalıyken ve döner tabla dönüyorken çalışır. Döner tablanın dönmesinden dolayı gıda eşit bir şekilde kızarır.Bu modelle birlikte üç birleşik mod kullanılabilir:
600 W + Izgara, 450 W + Izgara ve 300 W + Izgara.

Mikrodalga + ızgara ile pişirme için pişirme malzemeleri
Lütfen içinden mikrodalganın geçebileceği pişirme malzemeleri kullanın. Pişirme malzemeleri yanmaya dayanıklı olmalıdır. Birleşik modda metal pişirme malzemeleri kullanmayın. Hiçbir plastik pişirme malzemesi kullanmayın çünkü eriyebilir.

Mikrodalga + ızgara ile pişirme için uygun yiyecekler:
Birleşik modda pişirme için uygun gıdalar, ısıtılması ve kızartılması gereken her çeşit pişmiş gıdanın (örn; pişmiş makarna) yanı sıra gıdanın üst kısmını kızartmak üzere kısa bir pişirme süresi gerektiren gıdaları kapsar. Ayrıca bu mod, üzerinde kızarmış ve gevrek bir üstü olması istenen kalın yemek dilimleri için de kullanılabilir (örn; tavuk parçaları, pişirmenin ortasında çevirerek). Lütfen daha fazla ayrıntı için ızgara tablosuna bakın.

Önemli açıklama:
Birleşik mod (mikrodalga + ızgara) kullanıldığında başka bir şekilde talimat verilmediği sürece yemeğin yüksek rafa konması gerektiğini lütfen unutmayın. Lütfen aşağıdaki tabloda yer alan talimatlara bakın.
Her iki tarafı da kızarmış olacaksa, gıda çevrilmelidir.

Taze Yiyecek için Izgara Kılavuzu

Izgarayı ızgara fonksiyonu ile 2-3 dakika boyunca ısıtın.
Izgara kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın. Fırından gıda çıkarırken eldiven kullanın.

Taze gıda	Miktar	Güç	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)	Talimatlar
Tost dilimleri	4 parça (her biri 25 g)	Yalnızca ızgara	3-4	2-3	Tost dilimlerini yan yana yüksek rafa koyun.
Izgara domates	400 g (2 parça)	300 W + Izgara	6-8	-	Domatesleri ikiye bölün. Üzerine biraz peynir dökün. Düz bir borcam kaba halka halinde dizin. Yüksek rafa koyun. 2-3 dakika bekleyin.
Domatesli-Peynirli Tost	4 parça (300 g)	300 W + Izgara	5-7	-	Öncelikle ekmek dilimlerini tost yapın. Malzemeli tostu yüksek rafa koyun. 2-3 dakika bekleyin.
Toast Hawaii (ananas, jambon, peynir dilimleri)	4 parça (500 g)	300 W + Izgara	6-8	-	Öncelikle ekmek dilimlerini tost yapın. Malzemeli tostu yüksek rafa koyun. 2-3 dakika bekleyin.
Soyulmuş Patates	500 g	600 W + Izgara	10-12	-	Patatesleri ikiye bölün. Bunları kesik taraf ızgaraya bakacak şekilde halka halinde yüksek rafa koyun.
Patates/ Sebze güveci (soğutulmuş)	450 g	450 W + Izgara	10-12	-	Taze güveci küçük, yuvarlak bir borcama koyun. Yiyeceği yüksek rafa koyun. Pişirmeden sonra 2-3 dakika bekleyin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 35 2013-12-17 9:31:36

Taze gıda	Miktar	Güç	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)	Talimatlar
Pişirilmiş elma	2 elma (her biri 400 g)	300 W + Izgara	7-8	-	Elmaların çekirdeğini çıkarın ve içini kuru üzüm ve reçelle doldurun. Üzerine biraz badem parçacığı dökün. Elmaları geniş ve düz bir borcama koyun. Yemeği doğrudan alçak rafa koyun.
Tavuk Eti Parçaları	500 g (2 parça)	300 W + Izgara	9-11	8-10	Tavuk eti parçalarını zeytin yağı ve baharatlarla hazırlayın. Bunları bir daire olacak şekilde yüksek raf üzerine koyun. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.
Rosto tavuk	1200 g	450 W + Izgara	21-23	20-22	Tavuğun yüzeyine yağ ve baharat sürün. Göğüs kısmı aşağıda kalacak şekilde, alçak rafın ortasına koyun. Izgaradan sonra 5 dakika bekletin.
Rosto Balık	400-500 g	300 W + Izgara	6-8	6-7	Bütün bir balığı yağlayın ve yeşillik ve baharat ekleyin. İki balığı, yüksek rafa yan yana olacak şekilde başından kuyruğuna doğru koyun. Izgaradan sonra 2-3 dakika bekleyin.

ISI YAYIM

Isı yayımı ile pişirme, geleneksel sıcak havalı fırında yiyecekleri pişirmenin geleneksel ve en bilinen yoludur.
Sıcak havanın dolaşması için ısıtma öğesi ve fan arkada konumlandırılmıştır. Bu mod üst ısıtma öğesi tarafından desteklenmektedir.

Isı yayım ile pişirme için pişirme malzemeleri:
Pasta kalıbı ve pişirme kağıdı gibi geleneksel ısı yayım fırınında kullanacağınız bütün geleneksel fırın pişirme gereçleri kullanılabilir.

Isı yayım ile pişirme için uygun yiyecekler:
Meyveli kekler, profiterol ve sufle de dahil olmak üzere bütün bisküviler, küçük çörekler, sandviçler ve kekler bu modda yapılmalıdır.

MİKRODALGA + ISI YAYIM

Bu mod, mikrodalga enerjisi ve sıcak havayı bir araya getirir ve bu sayede yiyeceğe kızarmış ve gevrek bir yüzey verirken pişirme süresini de azaltır.
Isı yayımı ile pişirmek, fırının arka duvarındaki bir fan tarafından yayılan sıcak havanın kullanıldığı bir fırında yiyecekleri pişirmenin geleneksel ve en bilinen yoludur.

Mikrodalga + ısı yayım ile pişirme için pişirme malzemeleri:
Mikrodalgaların geçmesine izin vermelidir. Mikrodalga + Izgara başlığında tanımlanan pişirme kapları gibi, fırında kullanılabilir olmalıdır (metal süslemeleri olmayan, cam, toprak veya porselen).

Mikrodalga+Isı Yayımı pişirmesi için uygun olan gıdalar:
Toprak ve cam güveçler, pandispanya ve hafif meyveli kekler, tartlar ve ufalanan yiyecekler, rosto sebzeler, çörekler ve ekmeklerin yanı sıra her türlü et ve tavuk.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 36 2013-12-17 9:31:36

Dondurulmuş yiyecek için Isı Yayımı Kılavuzu

Hızlı ön ısıtma fonksiyonu ile ısı yayımında istenilen sıcaklıkta ön ısıtma gerçekleştirin.Isı yayım ile pişirme kılavuz talimatları olarak bu tabloda yer alan güç seviyelerini ve süreleri kullanın. Fırından gıda çıkarırken eldiven kullanın.

Taze gıda	Miktar	Güç	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)	Talimatlar
PİZZA					
Dondurulmuş Pizza (hazır pişirilmiş)	300-400 g	1.: 300 W + 200 °C 2.: Isı Yayımı 180 °C	7-9	5-6	Pizzayı alçak rafa koyun. Pişirmeden sonra 2-3 dakika bekleyin.
MAKARNA					
Dondurulmuş Lazanya	400 g	1.: 450 W + 200 °C 2.: Isı Yayımı 200 °C	16-18	3-4	Uygun boyutlu bir borcama koyun veya orijinal paketinde bırakın (mikrodalga ve fırın ısıtması için uygun olmasına dikkat edin). Dondurulmuş makarna güvecini alçak rafa koyun. Pişirmeden sonra 2-3 dakika bekleyin.
ET					
Rosto Biftek/ Rosto Kuzu (orta pişmiş)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Bifteği/ kuzuyu yağ ile hazırlayın ve biber, tuz ve pul biber gibi baharatlar ekleyin. Önce yağlı kısmı aşağıda kalacak şekilde alçak rafa koyun. Pişirdikten sonra alüminyum folyoya sarın ve 10-15 dakika bekletin.
Rosto tavuk	1000-1200 g	1.: 450 W + 200 °C 2.: 450 W + Izgara	20-22	21-23	Tavuğu yağ ve baharatlarla hazırlayın. Tavuğu önce göğüs kısmı altta kalacak şekilde, sonra da göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde alçak rafa koyun. 5 dakika bekletin.
EKMEK					
Taze Sandviç Ekmekleri	6 parça (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Sandviç ekmeklerini alçak rafa halka şeklinde dizin. 2-3 dakika bekleyin.
Sarımsaklı Ekmek (soğutulmuş, önceden pişmiş)	200 g (1 parça)	180 W + 200 °C	8-10	-	Soğutulmuş bageti, pişirme kağıdı üzerinde alçak rafa koyun. Pişirmeden sonra 2-3 dakika bekleyin.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 37 2013-12-17 9:31:36

Taze gıda	Miktar	Güç	1. taraf süresi (dak.)	2. taraf süresi (dak.)	Talimatlar
KEK					
Mozaik Kek (taze hamur)	500 g	Sadece 180 °C	38-43	-	Taze hamuru küçük, dikdörtgen,siyah metalden bir pişirme kabına koyun (uzunluk 25 cm). Keki alçak rafa koyun. Pişirmeden sonra 5-10 dakika bekleyin.
Küçük Kekler (taze hamur)	12 x 28 g	Sadece 160 °C	28-33	-	Taze hamur kağıt kaplara eşit olarak doldurun ve gevrek tepsisinin üzerine koyduktan sonra tepsiyi alçak rafa koyun. Pişme işleminden sonra 5 dakika bekletin.
Kurabiye (taze hamur)	200-250 g	Sadece 200 °C	15-20	-	Soğutulmuş ay çöreklerini, pişirme kağıdı üzerinde alçak rafa koyun.
Dondurulmuş kek	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Dondurulmuş keki doğrudan alçak rafa koyun. Buz çözmenin ve sıcak tutmanın ardından 15-20 dakika bekleyin.

ÖZEL İPUÇLARI

TEREYAĞININ ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 50 g tereyağı koyun. Plastik bir kapakla kapatın. Tereyağı eriyinceye kadar, 900 W'lik güç kullanarak 30-40 saniye boyunca ısıtın.

ÇİKOLATANIN ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 100 g çikolata koyun. Çikolata eriyinceye kadar, 450 W'lık güç kullanarak 3-5 dakika boyunca ısıtın. Eritme işlemi sırasında bir ya da iki kez karıştırın. Fırından bir şey çıkarırken eldiven kullanın!

ŞEKERLENMİŞ BALIN ERİTİLMESİ
Küçük, derin bir cam kaba 20 g şekerlenmiş bal koyun. Bal eriyinceye kadar, 300 W'lık güç kullanarak 20-30 saniye boyunca ısıtın.

JELATİNİN ERİTİLMESİ
Kuru jelatin kağıtlarını (10 g) 5 dakika boyunca soğuk suda bekletin. Boşaltılmış jelatini küçük bir borcama koyun. 300 W güç kullanarak 1 dakika boyunca ısıtın, eridikten sonra karıştırın.

JÖLE/ŞEKERLİ KREMANIN (KEK VE ÇÖREKLER İÇİN) PİŞİRİLMESİ
Hazır jöleyi (yaklaşık 14 g) 40 g şeker ve 250 ml soğuk suyla karıştırın. Borcam bir kapta, jöle şeffaf hale gelinceye kadar üzerini kapatmadan 900 W'lık güç kullanarak 3½ ila 4½ dakika boyunca pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

REÇELİN PİŞİRİLMESİ
600 g meyveyi (örneğin karışık çilek) uygun boyutta bir kapaklı bir büyük borcama koyun. 300 g koruyucu şeker ekleyin ve iyice karıştırın. 900 W'lik güç kullanarak 10-12 dakika boyunca üzeri kapalı olarak pişirin. Pişirme sırasında bir kaç kez karıştırın. Doğrudan geçme kapaklı küçük cam kavanozlara boşaltın. Kapaklarını çıkarmadan 5 dakika boyunca bekletin.

PUDİNGİN PİŞİRİLMESİ
Üreticinin talimatlarını izleyerek puding tozunu şekerle ve sütle (500 ml) karıştırın ve homojen bir karışım haline getirin. Kapaklı uygun boyutta bir borcam kullanın. 900 W'lık güç kullanarak 6½ ila 7½ dakika boyunca üzeri kapalı olarak pişirin. Pişirme sırasında bir kaç kez iyice karıştırın.

BADEM PARÇACIKLARININ ESMERLEŞTİRİLMESİ
30 g parçalanmış bademleri orta boyutta bir seramik kaba düzgün bir şekilde dağıtın. 600 W'lık güç kullanılarak 3½ ila 4½ dakika boyunca yapılan esmerleştirme sırasında birkaç kez karıştırın. 2-3 dakika fırında beklemeye bırakın. Fırından bir şey çıkarırken eldiven kullanın!

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 38 2013-12-17 9:31:36

SORUN GİDERME

Yeni bir cihaza alışmak her zaman biraz zaman alır. Aşağıda listelenen sorunlardan biriyle karşılaşmanız halinde, verilen çözümleri deneyin. Size zaman kazandırabilir ve gereksiz bir servis çağrısının külfetinden kurtarır.

Aşağıdakiler normal durumlardır.

- Fırının içerisinde yoğunlaşma
- Kapak ve dış muhafaza etrafında hava akımı
- Kapak ve dış muhafaza etrafında ışık yansıması
- Kapak veya havalandırma deliklerinin etrafından buhar çıkışı

Gıda hiç pişirilmiyor.

- Zamanlayıcıyı doğru bir şekilde ayarladınız mı ve **Start/+30s (Başlat/+30s)** (Start/+30s) düğmesi basılı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Aşırı yük binmiş bir elektrik devresi ve bunun sebep olduğu bir sigorta atması veya devre kesici tetiklenmesi söz konusu mu?

Gıda ya çok pişmiş ya az pişmiş oluyor.

- Gıdanın türüne göre uygun pişirme süresi ayarlı mı?
- Uygun güç düzeyi seçili mi?

Fırın radyo ve televizyonlarla etkileşime neden oluyor.

- Fırın çalışırken televizyonlarda veya radyolarda hafif parazit gözlenebilir. Bu normaldir.
  - Çözüm: bu sorunu çözmek için fırını televizyonlardan, radyolardan veya antenlerden uzak bir yere yerleştirin.
- Fırının mikroişlemcisi herhangi bir parazit algılarsa, görüntü sıfırlanabilir.
  - Çözüm: Güç kablosunu çıkarın ve tekrar bağlayın. Zamanı sıfırlayın.

Ampul çalışmıyor.

- Kullanıcı, güvenlik sebebiyle ampulü kendi değiştirmemelidir. Ampulü değiştirmek üzere vasıflı bir teknisyenin gönderilmesi için, lütfen en yakın Saksmun müşteri hizmetleri bölümüyle iletişime geçin.

Fırın içinde kıvılcımlanma veya kırılım oluşuyor (ark).

- Metal süslemeleri olan bir kap mı kullandınız?
- Fırının içinde çatal veya başka bir metal gereç bıraktınız mı?
- Alüminyum folyo iç duvarlara çok yakın mı?

İlk çalıştırmada duman ve kötü koku.

- Bu yeni bileşenin ısınmasından kaynaklanan geçici bir durumdur. Duman ve koku, ilk 10 dakikalık çalışmadan sonra tamamen yok olacaktır. Kokuyu daha çabuk gidermek için lütfen mikrodalga fırını ısıtma kabinine limon veya limon suyu koyarak çalıştırın.

Yukarıdaki öneriler sorunu gidermenize yardımcı olmazsa, en yakınınızdaki SAMSUNG müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin. Merkezi aradığınızda lütfen aşağıdaki bilgileri verin;

- Model ve seri numarası; normalde bunlar fırının arkasında yazılıdır
- Garanti bilgileriniz
- Sorunun net bir tanımı

Daha sonra yerel bayinizi veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezini arayın.

HATA KODU

“E-24” mesajının belirttiği.

- “E-24” mesajı mikro dalga fırının aşırı ısınmasından önce otomatik olarak etkinleştirilir. “E-24” mesajı etkinleştirildiğinde, başlangıç modunu kullanmak için “Stop/Eco (Durdurma/Eco)” düğmesine basın.

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 39 2013-12-17 9:31:36

teknik özellikler

SAMSUNG her zaman ürünlerini geliştirmeye çalışır. Tasarım özellikleri ve bu kullanıcı talimatları, önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Model	MC32F604TCT
Güç kaynağı	230 V ~ 50 Hz AC
Güç tüketimi	
Maksimum güç	2900 W
Mikrodalga	1400 W
Izgara (ısıtma öğesi)	1500 W
Isı Yayımı (ısıtma öğesi)	Maks. 2100 W
Çıkış gücü	100 W / 900 W - 6 seviye (IEC-705)
Çalışma frekansı	2450 MHz
Boyutlar (G x Y x D)	
Dış	523 x 506 x 309 mm
Fırın boşluğu	373 x 370 x 233 mm
Hacim	32 L
Ağırlık	
Net	Yaklaşık 20,0 kg

Kullanım ömrü 10 yıldır

Üretici: SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461

İthalatçı Firma
SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Ratofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad, Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:
NEMKO
300-2, Osan-ri, Myhuyn-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:
NEMKO
300-2, Osan-ri, Myhuyn-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1989	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04173K-01

MC32F604TCT_AND_DE68-04173K-01_TK.indd 40 2013-12-17 9:31:37

This EEE is compliant with RoHS

MC32F604TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 13
Accessories 13
Oven use 14
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 15
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the power defrost feature 16
Using the power defrost programmes 17
Using the auto reheat/auto cook features 18
Using the auto reheat programmes 18
Using the auto cook programmes 19
Using the slim fry cook feature 21
Using the slim fry programmes 21
Using the auto fermentation feature 23
Using the auto fermentation programmes 23
Multistage cooking 24
Fast preheating the oven 24
Cooking by convection 25
Choosing the accessories 26
Grilling 26
Combining microwaves and the grill 26
Combining microwaves and convection 27
Switching the beeper off 27
Safety-locking your microwave oven 28
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Troubleshooting and error code 39
Troubleshooting 39
Error code 39
Technical specifications 40

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 2 12/17/2013 9:30:02 AM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 3 12/17/2013 9:30:02 AM

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 4 12/17/2013 9:30:02 AM

- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 5 12/17/2013 9:30:02 AM

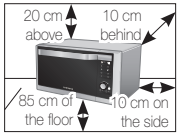
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.
   (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 6 12/17/2013 9:30:03 AM

oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

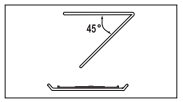
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 7 12/17/2013 9:30:03 AM

(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 8 12/17/2013 9:30:20 AM

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 9 12/17/2013 9:30:50 AM

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 10 12/17/2013 9:30:57 AM

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

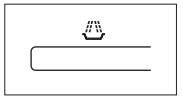
(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

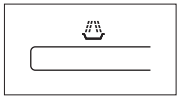
quick look-up guide

If you want to cook some food.

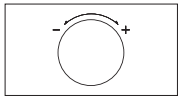
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** ( ) button.



2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power level is displayed.

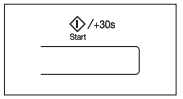


3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



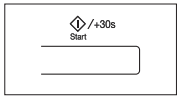
4. Press **Start/+30s** ( ) button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you want to add an extra 30 seconds.

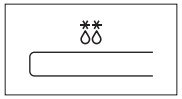
Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** ( ) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



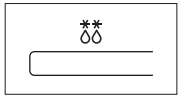
MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 11 12/17/2013 9:30:58 AM

If you want to defrost some food.

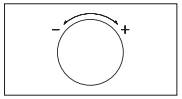
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (⁂) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (⁂) button, until the desired food category is selected.

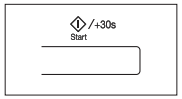


3. Select the weight by turning the **Dial knob** as required.



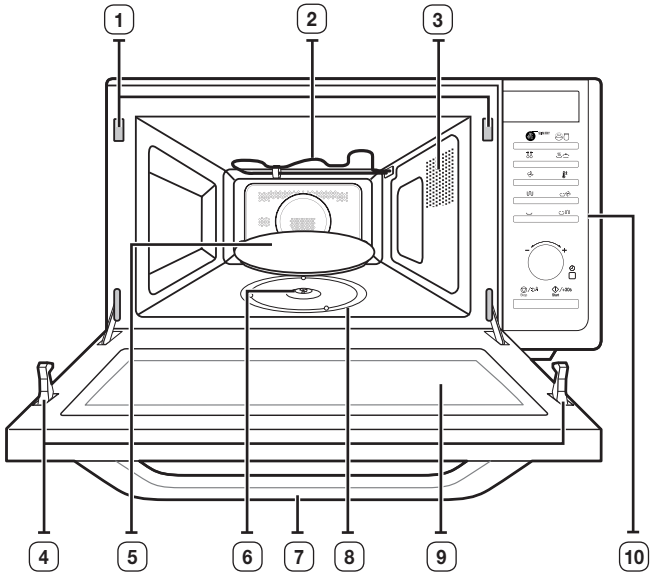
4. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.

   Result: Defrosting starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



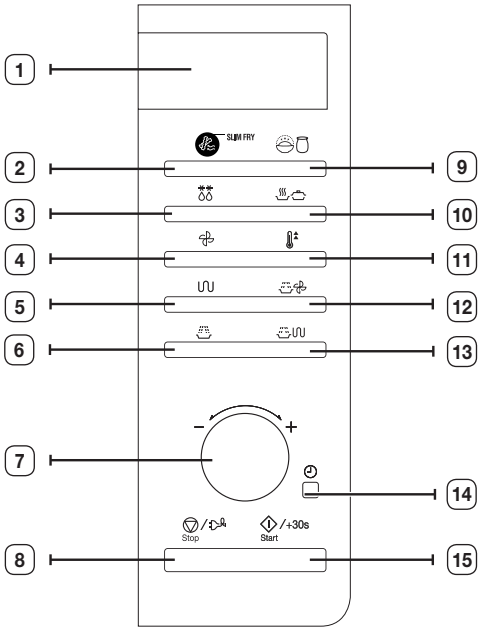
oven features

OVEN



1. SAFETY INTERLOCK HOLES
2. HEATING ELEMENT
3. VENTILATION HOLES
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. DOOR HANDLE
8. ROLLER RING
9. DOOR
10. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

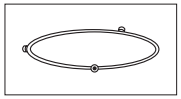


1. DISPLAY
2. SLIM FRY BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
8. STOP/ECO BUTTON
9. FERMENTATION BUTTON
10. AUTO REHEAT/AUTO COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. CLOCK SETTING BUTTON
15. START/+30s BUTTON

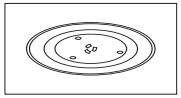
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

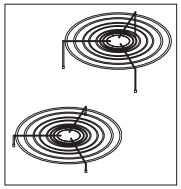
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



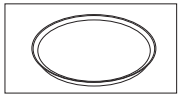
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 13 12/17/2013 9:31:00 AM

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

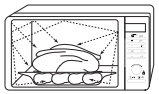
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

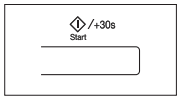
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (Start/+30s) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

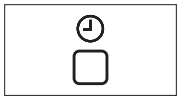
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

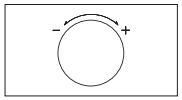
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 14 12/17/2013 9:31:01 AM

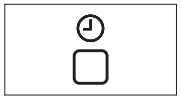
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation.
   12-hour notation.
   Then press the **Clock** (🕘) button once or twice.



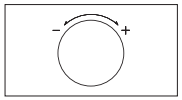
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** (🕘) button.

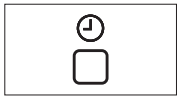


4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕘) button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

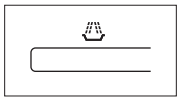
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

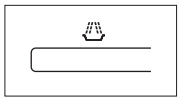
Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** (≋) button.

   Result: The following indications are displayed: ≋ (microwave mode)

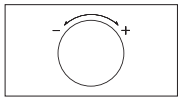


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (≋) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the Power level table side page for further details.



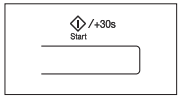
3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (≋) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (≋) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** (Start/+30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

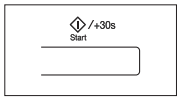
Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 15 12/17/2013 9:31:02 AM

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

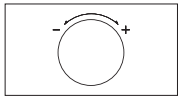


You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (/+30s Start) button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (/+30s Start) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (/+30s Start) button six times.



You can also increase/decrease the cooking time by turning the **Dial knob**.

- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

STOPPING THE COOKING

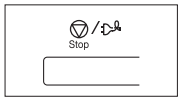
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the Stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (/+30s Start) button.
Completely	Completely : Press the Stop button twice. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** (/Stop) button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Stop/Eco** (/Stop) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** (/Stop) button and then display shows current time. The oven is ready for use.

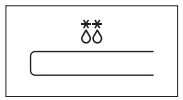
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost () feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

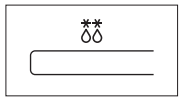
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

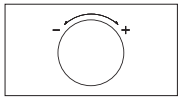
1. Press the **Power Defrost** () button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

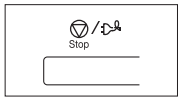


3. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 16 12/17/2013 9:31:03 AM

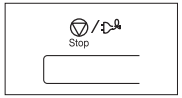
4. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Stop/Eco** (Stop/Eco) button to finish defrosting.



Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Meat	200-1500	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	200-1500	20-90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	200-1500	20-80	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ Cake	125-1000	10-60	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 17 12/17/2013 9:31:03 AM

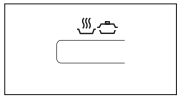
USING THE AUTO REHEAT/AUTO COOK FEATURES

The 20 **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Dial knob**.

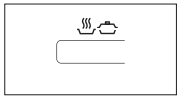
Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

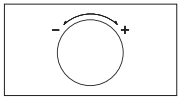
1. Press the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) button.



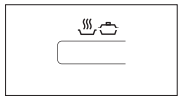
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



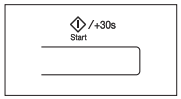
3. Select the type of food by turning the **Dial knob**.



4. Select the serving size of the food by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲)



5. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents 8 Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 3 are running with microwave energy only.
Programmes no 4-8 are running with a combination of microwaves, grill and convection.

Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1-1	Ready-Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	2-3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-2	Soup (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-3	Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	3	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
1-4	Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	-	Put frozen pizza on the high rack.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 18 12/17/2013 9:31:04 AM

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1-5	Frozen Pizza Snacks	100-150 g 250-300 g	-	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-6	Frozen Lasagne	400-450 g 800-850 g	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.
1-7	Frozen Chicken Wings	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-8	Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	3-5	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 12 Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 5 are running with microwave energy only. Programmes no 6 to 8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9 -10 are running with a combination of microwaves and convection. Programme 11-12 are running with convection mode. Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-1	White Rice	150-200 g 200-250 g	5-10	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-2	Broccoli Florets/ Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 19 12/17/2013 9:31:04 AM

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-3	Sliced Carrots/ Fresh Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-350 g. This programme is suitable for cauliflower
2-4	Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-5	Jacket Potatoes	200 g 400 g 600 g	5	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and set on the turntable.
2-6	Roast Fish	200-300 g 400-500 g	3	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-7	Fish Fillet	200-300 g 400-500 g	2	Put fish filets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-8	Chicken Pieces	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds
2-9	Roast Chicken	1000-1100 g 1100-1200 g	5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2-10	Roast Beef/ Roast Lamb	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack.
2-11	Sponge Cake	450-550 g	10	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 20 12/17/2013 9:31:04 AM

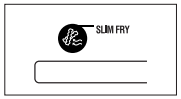
Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
2-12	**Muffins**	250-300 g	-	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins and set on the low rack. After beep sounds insert rack.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURE

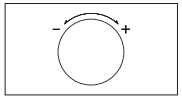
The ten slim fry cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the slim fry cook category by press the slim fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

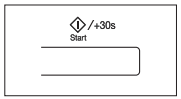
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry Cook** (🍗) button one or more times. (Refer to the table on the side.)



2. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Frozen Oven Chips**	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	**Frozen Prawns (Breaded)**	200-250 300-350	-	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	**Frozen Chicken Nuggets**	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	**Frozen Potato Croquettes**	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 21 12/17/2013 9:31:04 AM

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	**Frozen Mini Spring Rolls**	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
6	**Homemade French Fries**	300-350 450-500	1-2	Recommandations Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	**Potato Wedges**	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.

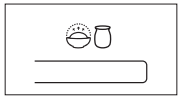
Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
8	**Drumsticks**	200-250 300-350 400-450	1-2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	**Sliced Courgette**	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
10	**Apple Halves**	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 22 12/17/2013 9:31:05 AM

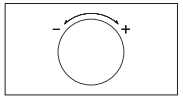
USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

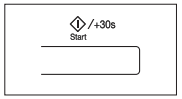
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation** button once or twice. (Refer to the table.)



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** button.



USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

Code		Food	Serving size (g)	Standing time	Recommendations
Dough Proof	**1-1**	Pizza Dough	300-500	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-2	Cake Dough	500-800	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-3	Bread Dough	600-900	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
Homemade Yogurt	**2-1**	Small Dishes	500	6 hours in fridge	Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable.
	2-2	Large Bowl	500	6 hours in fridge	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 23 12/17/2013 9:31:05 AM

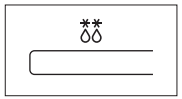
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

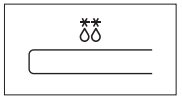
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

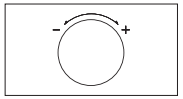
1. Press the **Power Defrost** ( ) button.



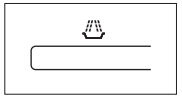
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button.



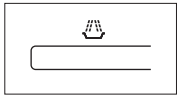
3. Set the weight by turning the **Dial knob** the appropriate number of times.
(1800 g in the example)



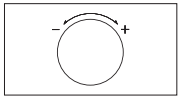
4. Press the **Microwave** ( ) button.



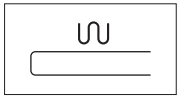
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



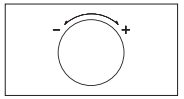
6. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
(30 minutes in the example).



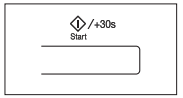
7. Press the **Grill** ( ) button.



8. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.
(15 minutes in the example).



9. Press **Start/+30s** ( ) button.



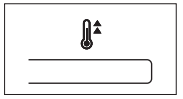
Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

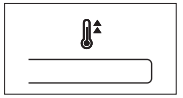
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button.



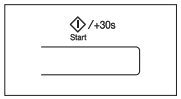
Result: The following indications are displayed:
200 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** ( ) button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 24 12/17/2013 9:31:06 AM

3. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the oven beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🌡) button.

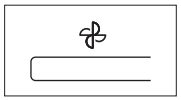
COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in six preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast preheating the oven, see page 24.

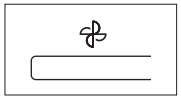
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack. Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (🌀) button.

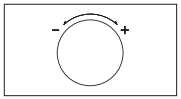


Result: The following indications are displayed:
🌀 (convection mode)
200 °C (temperature)

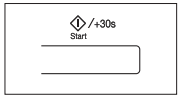
2. Press the **Convection** (🌀) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

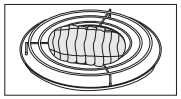
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🌡) button.

Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 25 12/17/2013 9:31:07 AM

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

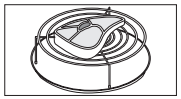
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware guide on page 28.

GRILLING

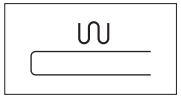
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



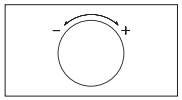
2. Press the **Grill** ( ) button.



Result: The following indications are displayed:
( ) (grill mode)

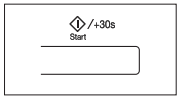
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

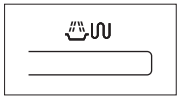
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

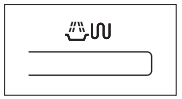
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Grill** ( ) button.



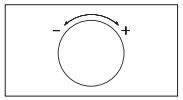
Result: The following indications are displayed:
( ) (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Grill** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).



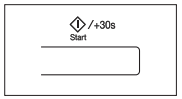
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 26 12/17/2013 9:31:08 AM

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

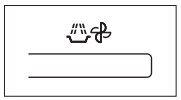
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

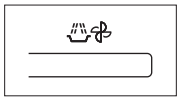
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.



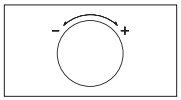
Result: The following indications are displayed:
( ) (microwave & convection combi mode)
200 °C (temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

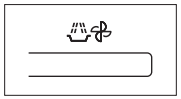


3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

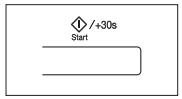
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

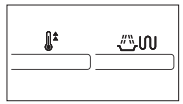
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button and **Microwave+Grill** ( ) buttons at the same time for 1 second.



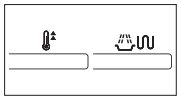
Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 27 12/17/2013 9:31:09 AM

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** ( ) button and **Microwave+Grill** ( ) buttons again at the same time for 1 second.



Result :

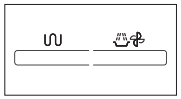
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

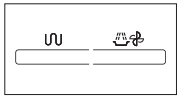
1. Press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv.** ( ) buttons at the same time for 3 seconds.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “ L”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv.** ( ) buttons again at the same time for 3 seconds.



Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 28 12/17/2013 9:31:10 AM

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 29 12/17/2013 9:31:10 AM

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (chinese style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 30 12/17/2013 9:31:10 AM

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250	900	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250	900	20-21	5	Add 500 ml cold water.
	375		22-23		Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250	900	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250	900	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 31 12/17/2013 9:31:10 AM

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 32 12/17/2013 9:31:10 AM

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 33 12/17/2013 9:31:10 AM

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (each Ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German Bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 34 12/17/2013 9:31:10 AM

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 35 12/17/2013 9:31:10 AM

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin Potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 36 12/17/2013 9:31:10 AM

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	1st : 300 W + 200 °C 2nd : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen Lasagne	400 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : Conv. 200 °C	16-18	3-4	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast Chicken	1000-1200 g	1st : 450 W + 200 °C 2nd : 450 W + Grill	20-22	21-23	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 37 12/17/2013 9:31:10 AM

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
CAKE					
Marble Cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Small Cakes (fresh dough)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 38 12/17/2013 9:31:11 AM

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (Start/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"E-24" message indicates.

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 39 12/17/2013 9:31:11 AM

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32F604TCT
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	523 x 506 x 309 mm
Oven cavity	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight	
Net	20.0 kg approx

life time is 10years

SAMSUNG

Manufacturer: SAMSUNG ELECTRONICS (M) SDN.BHD.
(CO. NO. 186991-D)
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits,
Area 21, Industrial Park,
42000 Port Klang, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Tel: 03-31761068(12 Lines) Fax: 03-31763461

İthalatçı Firma

SAMSUNG

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.ŞTİ.
Flatofis İstanbul İş Merkezi,Otakçılar Cad. Bina No: 78, Kat:3,
No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul /Türkiye

LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04173K-01

MC32F604TCT_ND_DE68-04173K-01_EN.indd 40 12/17/2013 9:31:11 AM